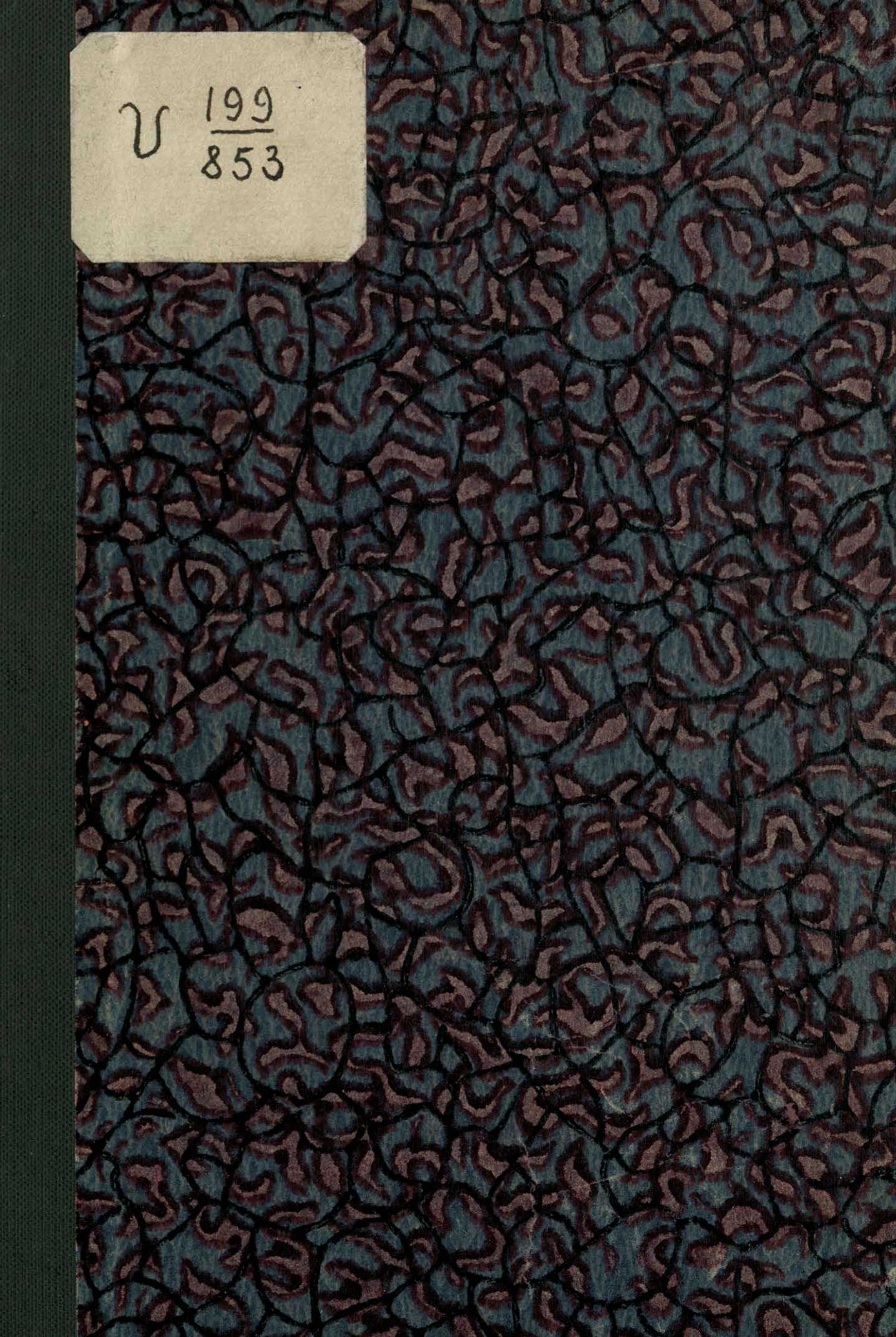


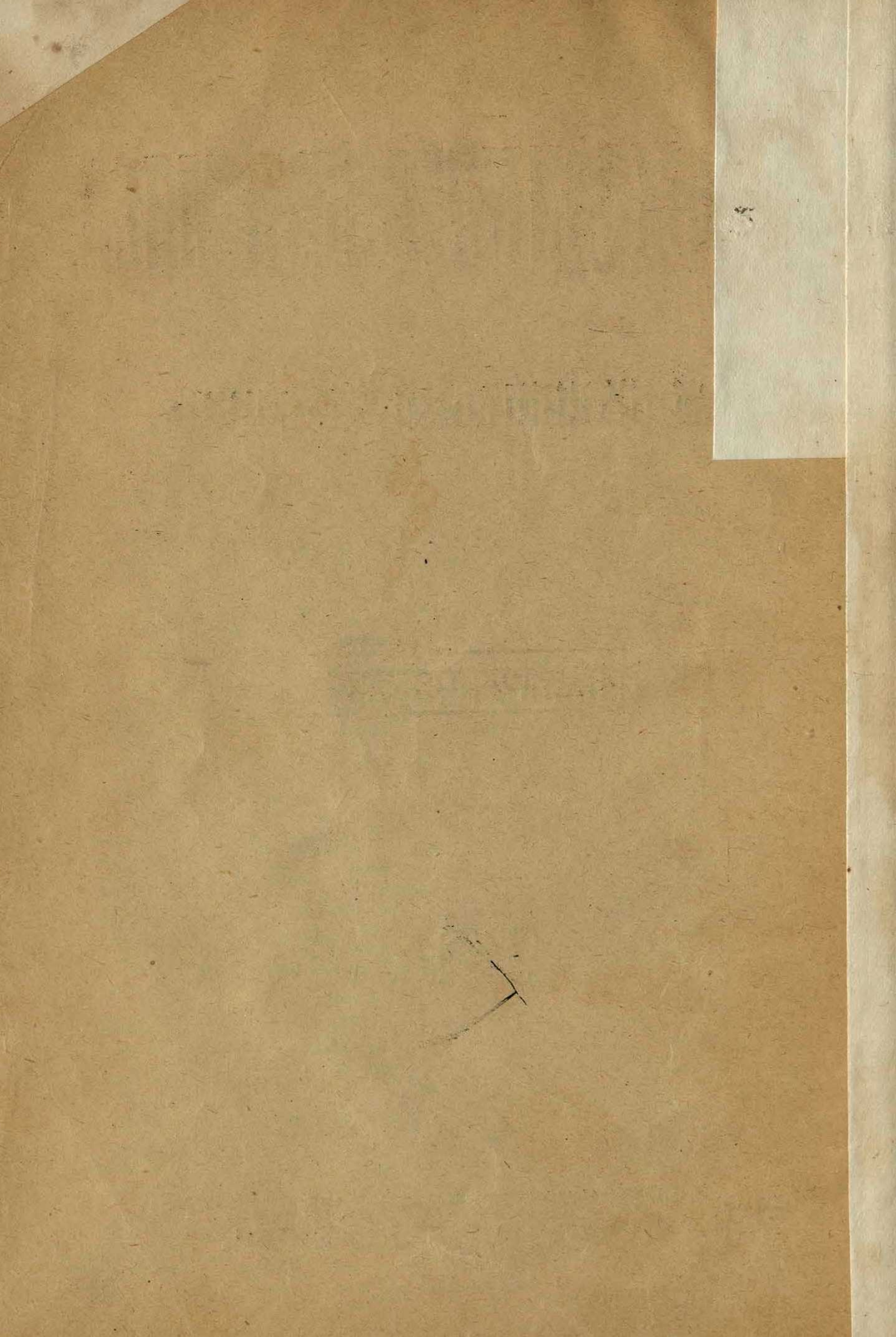
..къ обходиться безъ мяса.

Новый кулинарный сборникъ.

Изданіе первое.



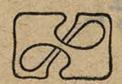
Безплатное приложеніе къ
„Журналу для Хозяекъ".
1917 г.



КАКЪ ОБХОДИТЬСЯ БЕЗЪ МЯСА.

НОВЫЙ КУЛИНАРНЫЙ СБОРНИКЪ.

ИЗДАНІЕ ПЕРВОЕ.



Изданіе „ЖУРН ЛА для ХОЗЯЕКЪ“.





Типографія т./д. «МЫСЛЬ», Москва, Петровка, 17.

КНИГА ИМЕЕТ:

Печатн. листов	Выпуск	В перепл. един. соедин. №№ вып.	Таблиц	Карт	Иллюстр.	Служебн. №№	№№ списка и порядковый	1952 г.
12						302	113/128	

Зак. 828



Отъ издательства.

Предлагаемый вниманію нашихъ читательницъ кулинарный сборникъ «Какъ обходиться безъ мяса», не имѣетъ своей задачей исключительно строгій вегетаріанскій столъ; онъ только составленъ изъ блюдъ **безъ мяса**, въ виду крайне ограниченнаго количества послѣдняго въ настоящее время и очень дорогой цѣны. Поэтому въ сборникъ вошли и рыбныя блюда.

Исключительно мясныя кушанья помѣщены въ особомъ сборникѣ, который желающія могутъ получить въ редакціи журнала.

Издательство «Журнала для Хозяекъ».

ОБЩІЯ УКАЗАНІЯ.

Считаемъ необходимымъ указать, что въ хозяйствѣ ни одинъ кусочекъ, ни одна косточка не должна пропасть даромъ, и изъ каждаго продукта надо взять все, что только возможно. Хотя это и старая, извѣстная, вѣроятно, читательницамъ, истина, но, принимая во вниманіе безалаберность большинства прислуги, а зачастую и слишкомъ поверхностное отношеніе къ данному вопросу и самихъ хозяекъ, эту истину необходимо, время-отъ-времени, напоминать.

Несмотря на кажущуюся незначительность и, съ точки зрѣнія нѣкоторыхъ, можетъ быть, даже мелочность такой экономіи,—осуществленіе ея на практикѣ сбережетъ хозяйкамъ много рублей. Такая экономія, если хотите, цѣлое своеобразное искусство. Здѣсь должны быть и предусмотрительность, и извѣстная находчивость, и умѣнье пустить въ дѣло, казалось бы, соверешнно ни къ чему непригодныя вещи. Вотъ такое-то искусство и слѣдуетъ усвоить при современнныхъ тяжелыхъ матеріальныхъ условіяхъ жизни.

Укажемъ, прежде всего, на болѣе или менѣе главныя основы экономіи въ продуктахъ.

1) Имѣя въ виду, что основаніемъ каждаго супа, а равно, и соуса, служитъ бульонъ мясной, рыбный, грибной или изъ овощей, надо стараться согласовать блюда для обѣда двухъ дней такъ, чтобы получить нужный бульонъ не только изъ купленныхъ для него спеціально продуктовъ, но также и изъ провизіи, предназначенной для вторыхъ блюдъ, и полученные отвары, нетребующіеся сегодня, сохранить на завтра, для супа или соуса, смотря по тому, изъ чего получается отваръ. Само собой разумѣется, что изъ указанныхъ отваровъ нельзя приготовить изысканные прозрачные супы, для которыхъ нужна спеціальная провизія, но для всѣхъ заправочныхъ суповъ такіе навары могутъ быть употреблены съ большимъ успѣхомъ, о соусахъ же и говорить нечего. Очень часто нельзя приготовить вкуснаго и недорогого соуса только потому, что

нѣтъ нужныхъ для этого двухъ ложекъ бульона, который вчера оставался, но былъ вылитъ въ помои.

2) Очистки отъ кореньевъ не бросать, а, проваривъ хорошенько, процѣдить и употреблять для суповъ, подливокъ и соусовъ изъ овощей.

3) Куски чернаго и бѣлаго хлѣба надо собирать каждый сортъ отдѣльно; бѣлый хлѣбъ можетъ итти на гренки, сухари для панировки и, наконецъ, въ рубленыя жаркія, а изъ чернаго хлѣба, высушивъ его въ духовомъ шкафу, можно приготовить очень хорошій сухарный квасъ, супъ и гренки для кислыхъ щей.

4) Головы и очистки отъ килекъ не бросать, а, прокипятивъ вмѣстѣ съ оставшимся въ банкѣ соусомъ, процѣдить, и, сохраняя въ баночкѣ, вливать, при надобности, въ форшмакъ, вмѣсто селедки, а также въ разные соусы, требующіе пикантнаго вкуса. Наваръ этотъ придаетъ форшмаку и соотвѣтствующимъ соусамъ пріятный и нѣжный вкусъ, являясь въ то же время совершенно безплатной приправой.

Для примѣненія на практикѣ вышеупомянутыхъ способовъ экономіи, необходимо имѣть, въ особенности въ лѣтнее время, какое-нибудь холодное мѣсто для сохраненія разныхъ остатковъ, чтобы они не портились.

Супы.

1. Общія правила о постныхъ супахъ. Основой всякихъ постныхъ суповъ, какъ заправочныхъ, такъ и подправочныхъ, служитъ грибной или овощной бульонъ. Подправой служитъ мука и масло; большею частью, масло употребляется горчичное, подсолнечное, но, такъ какъ многіе не переносятъ вкуса и запаха подсолнечнаго масла, рекомендуется употреблять масло изъ кокосоваго орѣха, такъ-называемое «коковаръ», которое не содержитъ постороннихъ примѣсей, не вызываетъ изжоги, какъ подсолнечное, а главное, отличается тѣмъ неоцѣненнымъ качествомъ, что можетъ быть сильно нагрѣваемо и не даетъ при этомъ специфическаго запаха, который получается часто при сильномъ нагрѣваніи растительныхъ маслъ. Грибной бульонъ приготовляется какъ изъ свѣжихъ, такъ и изъ сухихъ грибовъ; надо при этомъ принять за правило, что при варкѣ бульона изъ сухихъ грибовъ, ихъ надо за полчаса до варки налить теплой водой и дать постоять съ полчаса, потомъ обмыть ихъ

въ этой водѣ и, затѣмъ, наливъ холодной водой (часто дѣлаютъ ошибку, обливая горячей водой, при чемъ, вымывается часть питательныхъ веществъ), ставятъ варить. Холодной водой надо наливать потому, что грибы, подобно мясу, только при постепенномъ нагрѣванiи передаютъ свой вкусъ и ароматъ водѣ. Солится супъ тогда, когда въ бульонъ кладутъ какiя-нибудь приправы— овощи, лапша, крупа.

Приваркѣ грибного бульона (для чистаго супа—лапши, съ ушками, перловаго) надо класть коренья: петрушку, сельдерей, лукъ, лавровый листъ, душистый перецъ.

Обычно на 6 человѣкъ берется $^1/_8$ фун. (3—4 гриба) сухихъ грибовъ и заливается 8-ю стаканами воды.

Для овощнаго бульона надо взять 5—6 штукъ картофелинъ и по одной штукѣ кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерея, рѣпы, луку, такъ же кладется букетъ (лавровый листъ, перецъ).

Очистивъ коренья, заливаютъ водой и варятъ до мягкости. Бульонъ процѣживается, солится и на немъ заправляется супъ.

Оставшiеся же коренья могутъ итти для приготовленiя пюре (подправляются мукой, поджаренной съ масломъ — пассеровкой), или ихъ можно употребить для гарнира. Постная подправка—пассеровка приготовляется такъ: берется по равному количеству муки и масла (какого — по желанiю); количество пассеровки зависитъ отъ супа (въ супы — пюре пассеровки кладется меньше, чѣмъ въ такiе супы, какъ щи, борщъ, похлебку).

Обычно масло вливается въ кастрюльку и одновременно кладется мука, и вмѣстѣ поджаривается (если употребляется коковаръ—его надо предварительно подогрѣть), причемъ надо помѣшивать, такъ какъ иначе мука осядетъ на дно и подгоритъ; поджаривать надо до розоваго состоянiя (приблизительно, цвѣта корки французской булки). Затѣмъ, разведя пассеровку бульономъ, ее кладутъ въ супъ или бульонъ.

---

1. Супъ пюре изъ свѣжаго зеленаго горошка. Взять 2 ф. свѣжаго горошка, сварить до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды, подъ крышкой, откинуть на рѣшето, половину протереть сквозь сито, полученное пюре положить въ процѣженный отваръ изъ-подъ горошка, долить кипяткомъ въ такомъ количествѣ, чтобы всего отвара было достаточно на 6 тарелокъ, опустивъ туда же и цѣльный горошекъ. Ложку муки растереть съ двумя ложками сливочнаго масла, опустить понемногу въ

супъ, мѣшая, прокипятить одинъ разъ и подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Этотъ супъ можно варить также на старомъ бульонѣ изъ костей, тогда масла нужно класть наполовину меньше. Если брать свѣжій горохъ въ стрючкахъ, то, вылущивъ горохъ, стручки сварить отдѣльно, разрубить и протереть на пюре, а горошекъ отварить и положить въ супъ, какъ указано.

2. **Супъ съ макаронами и спаржей.** Сварить бульонъ изъ мелкихъ кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерея, порея, процѣдить. Отдѣльно отварить въ посоленномъ кипяткѣ $^1/_8$ фунта мелкой суповой спаржи и $^1/_2$ ф. толстыхъ макаронъ, отваръ изъ-подъ спаржи соединить съ бульономъ изъ-подъ кореньевъ, макаронный же отваръ вылить. Спаржу нарѣзать на кусочки и протушить немного въ сливочномъ маслѣ, макароны положить въ кастрюльку и протрясти хорошенько горячими, съ двумя ложками сливочнаго масла, а затѣмъ спаржу и макароны положить вмѣстѣ съ масломъ въ бульонъ, разъ прокипятить, посыпать передъ подачей къ столу укропомъ.

3. **Рисовый супъ съ томатами.** Сварить основной бульонъ изъ кореньевъ: небольшой корешокъ моркови, петрушки, половину рѣпы или небольшой брюквы, $^1/_4$ корня сельдерея; сваренныя овощи протереть сквозь частое сито. Отварить $^3/_4$ стакана перемытаго въ холодной водѣ риса. Протереть овощи и рисъ, соединить съ бульономъ, прибавить $^1/_4$ ф. пюре изъ томатовъ (если томаты свѣжіе, то 5 штукъ нарѣзать ломтиками, потушить въ маслѣ и протереть); все вмѣстѣ прокипятить, а передъ отпускомъ положить $^3/_4$ стакана сметаны.

4. **Супъ пюре изъ томатовъ.** Отварить въ посоленномъ кипяткѣ, въ количествѣ 8 стакановъ, по половинкѣ кореньевъ: моркови, порея, сельдерея и четвертинку рѣпы, протереть ихъ. Десять крупныхъ томатовъ разрѣзать, протушить въ маслѣ, протереть и, соединивъ съ пюре отъ овощей, положить въ наваръ отъ кореньевъ. Двѣ столовыхъ ложки муки разболтать въ $^1/_2$ стаканѣ молока и влить въ супъ, мѣшая, все прокипятить. При подачѣ къ столу, положить рубленаго укропу и подать отдѣльно сметану.

5. **Супъ-пюре изъ спаржи а-ла-контесъ.** Очистивъ нужное количество молодой спаржи, изрѣзать мелко и сварить до полуготовности въ солен. водѣ; подогрѣвъ $^1/_4$ ф. сливоч. масла, всыпать въ него $^1/_8$ фун. муки, слегка прогрѣть муку съ масломъ, затѣмъ влить процѣжен. 2—3 стак. бульону, размѣшать, положить спаржу и варить на легкомъ огнѣ. Когда будетъ готова, протереть сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и развести 5—6 стаканами бульона, т. е. до надлежащей густоты. Предъ

отпускомъ закипятить на плитѣ, посолить по вкусу, зальезонить (для льезона взять 3 желтка, $^1/_2$ ст. сливокъ и $^1/_8$ ф. сливоч. масла), хорошо вымѣшать, подать. Бульонъ приготовляется обычнымъ способомъ.

6. Супъ рисовый грибной. Сварить бульонъ изъ $^1/_8$ ф. грибовъ, съ кореньями, бульонъ процѣдить. Грибы нашинковать и положить въ бульонъ вмѣстѣ съ $^1/_4$-ю стакана вымытаго и отвареннаго отдѣльно риса, прокипятить все, подправивъ ложкой масла коровьяго или подсолнечнаго съ поджареннымъ лукомъ.

7. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. Взять фунтъ бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ, вычистить, опустить въ холодную воду. Приготовить бульонъ изъ кореньевъ: петрушки, моркови и луковицы. Коренья вынуть изъ бульона и опустить въ него грибы. Когда грибы проварятся, заправить супъ однимъ стаканомъ молока съ разболтанной въ немъ ложкой крупичатой муки; еще разъ прокипятить. При подачѣ, класть въ миску рубленаго укропа или петрушки.

8. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною. Очистивъ и нарѣзавъ какихъ-либо свѣжихъ грибовъ (исключая волнушекъ), въ количествѣ $1^1/_2$—2 фун., сполоснуть водою и поставить вариться съ 3 бут. воды, немного посоливъ и положивъ $^1/_8$ фун. сливоч. масла; когда грибы будутъ готовы, прибавить нарѣзан. зеленаго лука, немного листьевъ петрушки или укропу, 1 блюд. въ куски нарѣзаннаго картофеля, 1—2 лавр. листа и 4—5 зеренъ англійскаго перца, уварить, положить 1 стак. хорошей сметаны, приправить 1 ст. лож. муки съ 1 ст. лож. масла, разбавляя сперва, но немного, горячимъ бульономъ. Можно варить его и безъ сметаны, но тогда супъ будетъ не такъ вкусенъ.

9. Грибной супъ съ ушками. Сварить бульонъ изъ $^1/_8$ фун. бѣлыхъ грибовъ съ кореньями, процѣдить. Грибы мелко изрубить и смѣшать съ мелко изрубленнымъ и поджареннымъ въ ложкѣ масла лукомъ, посыпавъ немного перцу и соли. Замѣсить не очень крутое тѣсто, какъ на пельмени, нарѣзать продолговатыми полосками, въ которыя и положить грибной фаршъ, завернуть, защипать и согнуть кольцомъ, соединивъ и защипавъ края.

Приготовленныя такимъ образомъ ушки отварить въ бульонѣ или, же сначала поджаривъ на сковородѣ, въ маслѣ, а затѣмъ положить въ бульонъ. и разъ прокипятить.

10. Супъ изъ шампиньоновъ. Взять $^1/_2$ ф. шампиньоновъ, промыть въ холодной водѣ, щеточкой, отъ земли. Сложить въ кастрюлю. выжать сюда же сокъ изъ $^1/_2$ лимона, посолить (1 ч. л.), влить стакановъ 6 воды, покрыть, поставить на плиту, дать покипѣть минутъ 20. Приготовить пассеровку изъ $^1/_4$ фун. сли-

вочнаго масла и $^1/_4$ фун. муки, процѣдить сюда бульонъ изъ-подъ шампиньоновъ, хорошо смѣшать, дать разъ прокипѣть. Шампиньоны же изрѣзать и слегка поджарить въ 2-хъ столовыхъ ложкахъ сливочнаго масла. Процѣдить на шампиньоны супъ, дать разъ вскипѣть, посолить, прибавить на кончикъ ножа кайенскаго перцу, заправить льезономъ.

11. Супъ изъ сушеныхъ грибовъ со сметаной. Обмывъ $^1/_4$ фун. бѣлыхъ сушен. грибовъ, налить 4-мя бутылками теплой воды, положить 1 луковицу, $^1/_4$ моркови, $^1/_4$ петруш., 1 стол. лож. масла, немного соли, $^1/_2$ стак. обмытыхъ перловыхъ крупъ и поставить вариться. Когда грибы станутъ почти мягкими, ихъ надо вынуть, нашинковать, снова опустить въ бульонъ, прибавить 4—5 нарѣзан. картоф., проварить до готовности. Передъ самымъ обѣдомъ положить $^1/_8$ фун. сметаны, затѣмъ еще разъ вскипятить, прибавить рублен. путрушки и подавать.

12. Супъ изъ рыжиковъ. $1^1/_2$ фунта соленыхъ рыжиковъ сполоснуть въ холодной водѣ, крупные разрѣзать на кусочки, мелкіе оставить цѣльными, протушить ихъ слегка въ сливочномъ маслѣ. Сварить 5—6 штукъ очищеннаго картофеля, картофель протереть, отваръ изъ-подъ картофеля долженъ быть основнымъ бульономъ.

Когда рыжики готовы, положить въ нихъ 2 ложки муки, хорошенько размѣшать и соединить съ бульономъ, въ который положить и картофельное пюре, но чтобы супъ не былъ густой, передъ подачей къ столу, заправить $^1/_2$ стаканомъ сметаны.

Картофель можно и не протирать, а оставить цѣльнымъ, но не разваривать тогда его первоначально.

13. Супъ пюре изъ спаржи. Очистить 1 ф. спаржи, нарѣзать небольшими ломтиками отъ головокъ до половины каждой, сложить въ кастрюльку, положить 2 ст. ложки сливочнаго масла, посолить, влить 8 стакановъ воды и варить до мягкости. Остальную спаржу также разрѣзать на кусочки, и вмѣстѣ съ промытыми очистками, сварить въ 5 стаканахъ воды до мягкости, затѣмъ протереть и развести отваромъ и соединить съ отваренною съ масломъ спаржей; приготовить пассеровку; 2 стол. ложки масла подогрѣть въ кастрюлькѣ, положить 2 ст. ложки муки, слегка поджарить и, соединивъ съ приготовленнымъ супомъ, дать разъ вскипѣть, заправить льезономъ.

14. Супъ изъ свѣжихъ бобовъ. Очистивъ 2 фун. свѣжихъ бобовъ, нашинковать или разломать ихъ пополамъ и поставить варить съ 3—4 бут. горячей воды, положивъ $^1/_4$ фун. сливоч. масла, немного соли, $^1/_2$ стол. ложки листьевъ петрушки; когда

все сдѣлается мягкимъ, приправить бульонъ 1 ст. ложк. муки и кусоч. масла, растеревъ передъ тѣмъ приправу немного бульономъ; можно, кромѣ того, прибавить 1 стаканъ сливокъ, затѣмъ, прокипятить и подать.

15. Супъ о-шу безъ мяса. Взять по одной штукѣ разныхъ кореньевъ, очистить, нарѣзать кружочками; также нарѣзать 2 ф. свѣжей капусты квадратными кусочками, сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю, залить 10-ю стаканами кипящей воды, посолить (2 ст. ложки) и сварить до мягкости. За $1/2$ часа до подачи заправить сметаной, 1 стак. сметаны положить въ маленькую кастрюлю, прибавить зелени петрушки и укропу, 3 ложки сливочнаго масла; прокипятить, процѣдить въ супъ и подать къ столу.

16. Супъ—пюре изъ брюквы. Сварить бульонъ изъ 3—4 бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ и кореньевъ. Отдѣльно сварить 2—3 брюквы, смотря по величинѣ, протереть сквозь сито и развести бульонъ, положить ложку бѣлаго мучного масла или заправить льезономъ, какъ овсяный супъ. Подавать съ гренками, приготовленными такъ: съ черствой французской булки обрѣзать корку, нарѣзать тонкими ломтиками, разболтать яйцо въ молокѣ, обмакнуть въ него булку и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

17. Супъ—пюре изъ моркови съ бобами. Отварить нарѣзанной кусками и очищенной моркови и нашинкованныхъ стручковыхъ бобовъ, то и другое отдѣльно. Оба навара слить вмѣстѣ. Морковь пропустить черезъ машинку и протереть черезъ частое сито; въ полученное морковное пюре положить ложку масла, ложку сметаны и двѣ ложки мягкой муки, промѣшать все хорошенько, развести до жидкаго состоянія частью упомянутаго отвара и соединить съ остальнымъ отваромъ, вливая пюре постепенно, затѣмъ положить нашинкованные бобы, и все вмѣстѣ прокипятить; передъ отпускомъ заправить льезономъ.

18. Супъ изъ шпината. Отварить въ посоленной водѣ 1 ф. шпинату и $1/2$ фун. щавелю,—протереть сквозь сито.

Протертую зелень положить въ процѣженный отваръ, въ которомъ она варилась, прокипятить еще разъ. 3 вареныхъ желтка растереть съ ложкой масла или $1/2$ стаканомъ сметаны и ложкой муки, развести до жидкаго состоянія, понемногу вливать въ супъ и разъ прокипятить. Подавать къ супу сметану и рубленые вареные бѣлки или цѣлыя яйца.

19. Супъ пюре изъ помидоръ. Изъ 3—4 бѣлыхъ грибовъ, моркови, петрушки и немного сельдерея, сварить бульонъ, процѣдить, поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 2 лож-

кахъ сливочнаго масла, положить 2 ложки томатовъ-пюре, $1/2$ ложки муки, развести бульонъ, всыпать $1/2$ стакана хорошо промытаго риса; варить до готовности. При подачѣ влить 1 стаканъ сметаны, грибы мелко изрубить, опустить въ супъ. Къ этому супу можно сдѣлать маленькіе пирожки съ капустой или морковью.

20. Супъ изъ хлѣба съ овощами. $1/2$ фунта черстваго чернаго хлѣба разрѣзать на кусочки, или употребивъ для этого оставшіеся куски, поджарить немного въ маслѣ, а затѣмъ, разварить въ кипяткѣ, остудить и протереть съ кускомъ сливочнаго масла. Въ то же время,въ 12 стаканахъ воды сварить мелко нарѣзанные коренья: $1/2$ моркови, $1/2$ сельдерея, немного петрушки и небольшой кочешокъ цвѣтной капусты. Когда коренья будутъ готовы, отваръ процѣдить и соединить съ протертымъ пюре изъ хлѣба, хорошенько мѣшая. Заправить льезономъ: 2 желтками съ $1/2$ стакана молока, положить отваренныя овощи, прогрѣть хорошенько, не кипятя, посыпать укропомъ и рубленой зеленью петрушки, подавать со сметаной.

21. Супъ овсяный. Взять $1/2$ ф. овсянки, промыть хорошенько въ холодной водѣ, залить горячей водой (стакана 4) и дать покипѣть подъ крышкой минутъ 15. Откинуть на рѣшето, переложить обратно въ кастрюльку, влить стакана 3 молока, положить 2—3 ложки (столов.) сливочнаго масла, чайную ложку соли, покрывъ, поставить на плиту на легкій огонь и потушить подъ крышкой изрѣдка помѣшивая веселочкой минутъ 30—40. Когда овсянка совершенно разварится—протереть; причемъ протирается горячею и такъ, чтобы проходила сквозь сито внутренняя масса зерна, оболочка же, какъ не имѣющая вкуса, должна оставаться на ситѣ. Протертую массу переложить въ кастрюлю, развести кипящимъ молокомъ (4—5 стак.), хорошенько вымѣшать, дать разъ вскипѣть. Положить въ миску около $1/8$ ф. масла и 2 желтка, вливать постепенно супъ, все время мѣшая, чтобы не заварился желтокъ. Выливъ весь супъ такимъ образомъ, хорошенько вымѣшать и подать къ столу. Такимъ же способомъ приготовляется супъ—пюре изъ перловой крупы. Этотъ супъ очень питателенъ и вкусенъ.

22. Супъ изъ цвѣтной капусты. Взять большой кочанъ цвѣтной капусты или два маленькихъ, отдѣлить кочешки отъ листьевъ и кочерыжки. Листья и кочерыжки сварить для основного бульона въ соленой водѣ до мягкости и протереть черезъ частое сито. Заготовленные кочешки отварить въ соленой водѣ, но не разварить. Когда кочешки будутъ готовы, вынуть ихъ дуршлаговой ложкой въ холодную воду (чтобы не почернѣли), а отваръ перелить въ основной бульонъ и положить туда про-

тертую массу, перемѣшавъ, хорошенько вскипятить. Стаканъ молока, разболтанный съ одной столовой ложкой муки, влить въ кипящій супъ, мѣшая. Когда супъ закипитъ, опустить въ него кочешки цвѣтной капусты. Передъ самымъ отпускомъ положить льезонъ.

23. Супъ по-крестьянски вегетаріанскій. Взять по $1/2$ корешка петрушки, моркови, порея, $1/2$ небольшой брюквы, $1/2$ рѣпы и одну луковицу, вымыть и очистить; очистки варить въ отдѣльной кастрюлькѣ, корешки же крупно нарѣзать, прибавить къ нимъ $1/4$ небольшого, крупно нарѣзаннаго кочна капусты, положить все въ кастрюлю и залить 7 тарелками соленаго кипятка; когда коренья будутъ почти готовы, опустить двѣ большихъ нарѣзанныхъ картофелины. Когда все сварится до мягкости, процѣдить въ супъ отваръ изъ очистковъ, положить $1/2$ ф. перебранныхъ и вымытыхъ листьевъ щавеля и прокипятить. Передъ отпускомъ влить стаканъ сметаны съ 2 разболтанными въ ней желтками; съ желтками не кипятить.

24. Супъ—гарбюръ вегетаріанскій. Сварить бульонъ изъ кореньевъ: немного рѣпы, моркови, сельдерея, спаржи; процѣдить, коренья же нарѣзать мелкими кусочками. Стаканъ риса промыть, положить ложку масла и, подливъ бульона изъ кореньевъ, сварить на пару. Сваренный рисъ заправить томатомъ пюре. Черствую булку, обрѣзавъ корки, нарѣзать мелкими кусочками, поджарить въ маслѣ. Въ форму обмазанную масломъ и посыпанную сухарями, класть рядами рисъ, коренья и гренки, затѣмъ опять рисъ и т. д., пока форма не наполнится, каждый рядъ пересыпать тертымъ сыромъ и сбрызгивать масломъ, когда все будетъ уложено сверху, положить немного масла, обсыпать сухарями и поставить запечь, приготовленный такимъ образомъ гарбюръ, подавать на блюдѣ, а бульонъ изъ-подъ кореньевъ въ мискѣ, посыпавъ укропомъ и зеленью петрушки.

25. Супъ пюре изъ сладкихъ кореньевъ. 2 ф. слад. кореньевъ очистить, промыть, порѣзать, сложить въ кастрюлю, влить 7—8 стак. воды, всыпать 1 ст. лож. соли, покрыть и разварить до мягкости, затѣмъ протереть все это вмѣстѣ съ ихъ бульономъ и соединить съ приготовлен. пассеровкой, т.-е. $1/8$ ф. масла и 3 стол. лож. муки, слегка подогрѣть, затѣмъ вылить въ нее протертые овощи, хорошо смѣшать вѣничкомъ (чтобы не было комковъ мучныхъ), дать разъ прокипѣть и, отставивъ, влить льезонъ изъ 2 желтковъ и 1 ст. сливокъ или молока, смѣшать и подать.

26. Супъ овсяный съ черносливомъ. Одинъ стак. овсяной крупы, вымытой въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, поставить варить съ 3 бутылками воды и, когда закипитъ, снять пѣну,

посолить и положить (по желанію) 1 лож. прованскаго или какого-нибудь другого масла; кипятить на легкомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока супъ станетъ не гуще густыхъ сливокъ, послѣ чего, дать отстояться и слить жидкость въ миску, или процѣдить на сито; если же супъ будетъ слишкомъ густъ, то можно разбавить его кипяткомъ. Черносливъ (1/2—1 фун.) можно сварить или отдѣльно, или вмѣстѣ въ овсяномъ супѣ. Супъ подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, просто сушеными въ печи, или съ сахаромъ.

27. Супъ изъ бураковъ (свеклы). Нашинковать квашеныхъ или свѣжихъ бураковъ 1 глубокую тарелку, налить 3—4 бут. воды, положить 1 луковицу, 3—5 зеренъ перца, немного соли и 2—3 стол. лож. постнаго масла; все это варить до мягкости; залить и для приправки, взять 1—2 стол. лож. муки, разбавить 2 стак. холодной воды и влить въ супъ. Передъ обѣдомъ въ супъ можно опустить какую-нибудь жареную рыбу, дать прокипѣть еще разъ; подать супъ съ гречневой кашей.

28. Супъ пюре изъ чернаго хлѣба. 1/2 ф. черн. хлѣба. нарѣзать небольшими кусочками и подрумянить въ маслѣ, залить овощнымъ бульономъ (бутылки 3—4), разварить, протереть черезъ сито и заправить 1 л. муки, поджаренной въ 2 столов. ложкахъ масла; прокипятить, положить 1 ст. лож. сметаны, прогрѣть, не кипятя, и, подавая, положить рублен. укропа. Къ супу подать гренки съ сыромъ.

29. Супъ изъ брюквы съ крупою. Очиститвъ и нарѣзавъ ровными кусками 2—3 средней величины брюквы, поставить варить съ 3 бутыл. холодной воды; какъ только закипитъ, положить 2 стол. лож. масла, 1/8 фун. перемытой ячневой крупы; когда же брюква и крупа будутъ почти мягки, можно прибавить 5—6 шт. нарѣзан. на ломтики картофеля, влить 1 бут. молока и доварить до готовности. Подать рублен. зелени, укропу.

30. Супъ—ромфоръ съ саго. Изрѣзавъ мелко очищенныя коренья, т. е. морковь, сельдерей, порей, петрушку, рѣпу, бѣлую капусту, 1 луковицу, въ общемъ, всего понемногу, чтобы всего овощей было приблизительно 2 фун., сложить въ кастрюлю, залить кипящей водой, посолить, дать покипѣть минутъ 5, затѣмъ, сливъ воду, положить въ овощи 1/4 ф. масла, покрыть и потушить; когда овощи будутъ мягки, прибавить 2 стол. лож. муки, размѣшать, влить 2 ст. бульону, положить 1/4 ф. зеленаго горошка, 1/4 ф. нарѣз. спаржи, 1/4 ф. щавелю и 1/4 ф. салату латукъ и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до готовности; потомъ, протеревъ сквозь частое сито, развести 6—8 ст. бульона до надлежащей густоты, дать покипѣть; передъ отпускомъ посолить, всыпать 1 чайн. ложку сахару, прибавить 1/8 фун. сливочнаго масла, 1/4 ф. сварен. въ водѣ саго, размѣшать, отпустить.

31. Грибной супъ съ перловой крупой. Сварить въ 9 стаканахъ воды четверть фунта бѣлыхъ грибовъ, процѣдить отваръ черезъ сито въ отдѣльный горшокъ, а грибы мелко изрубить или нашинковать. Перловую крупу сварить; когда отваръ съ нея получитъ клейкость, положить въ него изрубленные грибы и вылить грибной бульонъ. Затѣмъ, искрошить двѣ головки луку, поджарить его въ полложкѣ маковаго масла, выложить въ супъ и дать хорошенько прокипѣть. Подавая къ столу, посыпать рубленою петрушкою и укропомъ.

32. Грибной супъ изъ манной крупы. Сварить въ 9 стаканахъ воды четверть фунта бѣлыхъ грибовъ, процѣдить отваръ черезъ сито въ отдѣльный горшокъ, а грибы мелко изрубить или исшинковать; сварить отдѣльно въ полбутылкѣ воды шесть штукъ хорошо очищеннаго, вымытаго и нарѣзаннаго кусочками картофеля и немного брюквы, пока будутъ мягки; поджарить съ ложкой масла одну искрошенную луковицу, выложить въ ту кастрюлю, гдѣ варились картофель и брюква, выложить туда же грибы, вылить грибной отваръ, всыпать столовую ложку манной крупы, прибавить лавроваго листу и перцу и поставить кипѣть. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, посыпать рубленой зеленью.

33. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ Наливъ 3—4 бутылки воды на $1^1/_2$—2 глубокихъ тарелки очищенныхъ грибовъ, дать закипѣть, снять пѣну, положить соли, 2—3 зерна перцу, 1—2 лавровыхъ листа, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ сельдерея, 1—2 луковицы, 1—2 стол. лож. масла; когда грибы будутъ почти мягки, положить 1 блюдечко въ куски нарѣзаннаго картофеля, немного зелени петрушки или укропа, приправить 1—2 ложками муки съ холодной водой и дать увариться.

34. Супъ—«пейзанъ» съ грибами. Отварить $^1/_8$ фун. сушеныхъ грибовъ и отдѣльно двѣ средней величины рѣпы. Оба отвара процѣдить, соединить вмѣстѣ; всего отвара должно быть не менѣе 6 тарелокъ. Въ полученный отваръ положить 4 очищенныхъ и нарѣзанныхъ кусочками сырыхъ картофелинъ и варить картофель въ отварѣ до готовности. Спанировать въ одной полной столовой ложкѣ сливочнаго масла одну луковицу порея, прибавивъ двѣ ложки муки, хорошенько мѣшая, чтобы не получилось комковъ, выложить приготовленную такимъ образомъ подправку въ бульонъ, опустивъ въ него же приготовленные грибы и рѣпу. Грибы должны быть нашинкованы узкими полосками, а рѣпа нарѣзана квадратиками; прокипятить все одинъ разъ и, передъ подачей къ столу, положить въ супъ три ложки сметаны.

35. Супъ перловый съ зелеными стручками. $1/2$ фунта перловой крупы съ вечера намочить въ холодной водѣ. Вычистивъ 3 ф. зеленыхъ стручковъ, 2 большія моркови, 1 луковицу, 2 рѣпы, 1 корень сельдерея, 1 петрушку, положить все въ кастрюлю, прибавивъ $1/4$ ф. корокъ бѣлаго хлѣба и крупу, налить водой, накрыть крышкой, варить на плитѣ до мягкости. Когда все разварится, протереть, разбавить кипяткомъ; дать еще разъ вскипѣть. Передъ отпускомъ заправить льезономъ (желтки со сливками).

36. Супъ рисовый съ сельдереемъ. Очистивъ 2—3 корня сельдерея, нашинковать и подрумянить въ $1/4$ ф. масла. $1/4$ ф. рису отварить, соединить съ сельдереемъ, развести любымъ наваромъ изъ овощей (или молокомъ), дать прокипѣть, прибавить $1/2$ ст. сметаны, разболтанной съ двумя желтками. Прогрѣть, не кипятя. Передъ отпускомъ прибавить рублен. зелени.

37. Супъ изъ молодого картофеля по-сербски. Очистивъ и промывъ 1 ф. молодого картофеля, нарѣзать его кружочками, залить 7—8 стакан. воды, всыпать 2 чайн. лож. соли и дать закипѣть; снять затѣмъ пѣну и всыпать 3 стол. лож. манной крупы. Когда супъ дойдетъ, опустить въ него 1 ф. листьевъ шпината, вскипятить, прибавить 1 ст. ложку сливоч. масла, 1 стак. сырыхъ сливокъ разболтанныхъ съ 2 желтками, посолить по вкусу, прогрѣть, не кипятя, и подавать, всыпавъ рублен. зелени укропа или петрушки.

38. Супъ-пюре изъ риса и порея со шпинатомъ. Сваривъ въ соленомъ кипяткѣ $1/2$ ф. риса и порѣзанный поперечными ломтиками порей, протереть сквозь сито и соединить снова съ ихъ наваромъ. Положить $1/4$ ф. очищен. промытаго шпината, вскипятить. Прибавить затѣмъ 2 стол. лож. масла, $1/2$ стак. сметаны, смѣшанной съ 2 желтками, посолить, прогрѣть, не кипятя, и всыпать рублен. укропу.

39. Супъ женевскій вегетаріанскій. Очистивъ, промывъ и нарѣзавъ $1/2$ моркови, 1 рѣпу, брюкву, $1/2$ порея, $1/2$ сельдерея, $1/2$ петрушки, сложить въ кастрюлю, влить 6—7 ст. воды, прибавить $1/2$ ст. воды, прибавить $1/2$ стол. лож. соли, покрыть и разварить до мягкости, протереть. Отваривъ въ наварѣ овощей $1/4$ ф. вермишели, прибавить протертыя овощи, $1/8$ ф. масла, $1/4$ ф. сметаны, всыпать $1/4$ ф. тертаго швейцарскаго сыра, посолить по вкусу, прогрѣть—не кипятя. Всыпать рубл. укропу, петрушки.

40. Супъ перловый съ лимономъ вегетаріанскій. $1/4$ фун. перловой крупы (крупной) разварить въ 3—4 ст. воды, протереть черезъ сито. Сварить морковь, рѣпу, порей, протереть черезъ рѣшето; соединить (вмѣстѣ съ ихъ наваромъ) съ протертой пер-

ловой крупой и ея наваромъ. Прибавить 2 ст. ложки масла, стаканъ сливокъ (или молока), разболтанныхъ съ 2 желтками, посолить, прогрѣть, не кипятя. Передъ подачей на столъ положить тонко нарѣзан. ломтики лимона, рублен. укропа и петрушки.

Подавать съ мелкими гренками.

41. Супъ грибной съ лапшой на миндальномъ молокѣ. Обварить и очистить ¼ ф. миндаля, истолочь, какъ можно мельче, смачивая водой, разбавить въ ½ стаканѣ кипятку, процѣдить и выжать хорошенько сквозь тряпку: прибавить 1 ложку орѣховаго масла, немного соли, и столько крупичатой муки, чтобы тѣсто вышло довольно крутымъ, раскатать его какъ можно тоньше, обсыпать слегка мукой, дать обсохнуть, свернуть въ трубку, нашинковать лапшу, снова дать обсохнуть и за ¼ часа до обѣда опустить въ супъ; сварить бульонъ изъ ¼ фун. вымытыхъ бѣлыхъ грибовъ съ 3 бутылками воды, 1—2 луковицами, и немного соли, когда грибы будутъ почти мягки. вынуть ихъ, нашинковать, положить назадъ въ бульонъ и потомъ всыпать лапшу, положить 2 стол. ложки масла сливочнаго или орѣховаго, дать прокипѣть минутъ 5—10.

42. Супъ изъ моркови. На четыре тарелки супа надо взять одну большую морковь, нарѣзать ее и варить въ небольшомъ количествѣ воды часа два или даже больше, затѣмъ протереть сквозь дурхшлагъ, прибавить 2 бутылки молока и соли по вкусу, подогрѣть до кипѣнія. Когда закипитъ, заправить 2 стол. лож. муки, размѣшанной въ небольшомъ количествѣ холоднаго молока.

43. Супъ картофельный со сметаной и яйцами. Очистить 10 штукъ картофеля, нарѣзать ломтиками, или нашинковать, налить стакановъ 8 воды, соли по вкусу и поставить варить, пока картофель хорошо разварится. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положить ½ стакана сметаны и 2 мелко изрубленныхъ яйца. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа.

44. Супъ изъ земляныхъ грушъ. Очистивъ 2 ф. земляныхъ грушъ и, отваривъ въ соленой водѣ до мягкости, протереть ихъ сквозь металлическое сито и положить полученное пюре въ кастрюлю, заливъ его 3-мя бутылками предварительно вскипяченнаго молока; положить туда же 1 стол. лож. сливочн. масла и соли, по вкусу, поставить на плиту и мѣшать, пока закипитъ и сгустится. Затѣмъ заправивъ супъ 2 желтками, разбитыми съ 1 стак. сливокъ, прогрѣть, но не давать больше кипѣть. Передъ отпускомъ всыпать рубленаго укропу.

45. Супъ гороховый съ красной сушеной фасолью. Намочить съ вечера въ холодной водѣ стаканъ желтаго гороху и стаканъ красной сушеной фасоли. Утромъ слить воду и залить

10—12 стаканами кипящей воды, положить $1/2$ фунта корокъ бѣлаго хлѣба, 1 рѣпу, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 морковь, 2 кочана салату или $1/2$ фунта кудрявой капусты, предварительно, промыть, очищенныхъ и нарѣзанныхъ небольшими кусочками, покрыть и поставить въ печь часа на 2. Когда все разварится, протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю и, если густо, прибавить кипятку, посолить по вкусу, дать разъ вскипѣть; передъ подачей, положить льезона изъ 2 сырыхъ желтковъ, 1 стаканъ, молока, $1/8$ фунта сливочнаго масла.

46. Супъ-пюре изъ лука по способу Александра Дюма. Очистить 5 крупныхъ луковицъ, мелко изрубить и припустить въ кастрюлькѣ съ $1/4$ фунтомъ сливочнаго масла до мягкости, но не давая поджариваться до красна (иначе будетъ чувствоваться запахъ жаренаго лука), залить 6—7 стаканами молока и дать хорошенько покипѣть, потомъ протереть сквозь частое сито, слить въ кастрюльку, положить 2 чайныхъ ложки соли и, давъ разъ прокипѣть, слить въ миску и заправить льезономъ изъ 3 желтковъ, $1/4$ фунта тертаго сыра, $1/2$ стакана сливокъ. Передъ подачей, положить на кончикѣ ножа кайенскаго перцу, хорошенько смѣшать. Къ этому супу подаются гренки, поджаренные въ маслѣ.

47. Супъ деревенскій безъ мяса. Взять $1/2$ ф. рѣпы, $1/2$ ф. моркови, $1/2$ ф. картоф., очистивъ и промывъ, сложить въ кипящую воду на 5 минутъ, вынувъ, нарѣзать кружечками, сложить въ кастрюльку, всыпать 3 ст. ложки рису и залить 7—8 ст. кипящей воды. Посолить по вкусу и положить 2 ст. ложки сливоч. масла, покрыть и проварить до мягкости, передъ подачей влить $1/2$ ст. сливокъ и всыпать рубленаго укропу или петрушки.

48. Супъ изъ зеленыхъ бобовъ. Очистивъ 1 ф. бобовъ, разварить ихъ до мягкости, слить отваръ въ отдѣльную посуду, а бобы истолочь въ кашу. Если бобы не очень молодые, то протереть ихъ сквозь сито. Сложить обратно въ кастрюлю, залить 4-мя бутылками горячаго отвара изъ-подъ бобовъ, заправить масломъ съ мукой и положить по вкусу соли и перцу. Размѣшать, дать вскипѣть. Для окраски супа сварить $1/2$ ф. шпинату съ петрушкой и протереть сквозь сито; по желанію, можно прибавить 2 или 3 свѣжихъ огурца, сваренныхъ сначала, вмѣстѣ съ бобами. Шпинатъ можно замѣнить салатомъ или шпинатной краской. Отдѣльно подается желтокъ, растертый съ $1/2$ стак. сметаны.

49. Супъ армянскій (этотъ супъ варится за часъ до обѣда). Очистить 4 головки луку и 1—2 зубочка чесноку, изрубить и поджарить съ $1/4$ ф. масла. Затѣмъ, вливъ 6—7 стак. горячей

воды, всыпать 1 стол. лож. соли, положить 10 зеренъ перцу, 4—5 лавроваго листа, 8—10 зеренъ гвоздики, хорошо дать вскипѣть минутъ 10—15. Послѣ этого отставить на бортъ плиты, и давъ немного остынуть, положить въ него подправку, 3 сырыхъ желтка и 1/2 стак. сметаны, смѣшать вмѣстѣ и соединить съ супомъ. Смѣшать и сюда-же положить французскую булку, нарѣзанную на мелкіе кусочки; покрыть кастрюлю съ супомъ, и давъ постоять минутъ 10, положить рубленой зелени петрушки и подавать.

50. Супъ изъ сельдерея съ рисомъ и сметаной. Очистивъ, промывъ и нарѣзавъ 2—3 корня сельдерея, подрумянить ихъ слегка въ 1/8 фунта сливочнаго масла. Отваривъ отдѣльно 1/4 фунта рису, соединить съ сельдереемъ, развести любымъ наваромъ изъ овощей (или молокомъ), дать прокипѣть. Снять съ плиты, прибавить 1/2 стакана сметаны, разболтанной съ 2 желтками и 2 столовыхъ ложки масла, прогрѣть, не кипятя. Передъ подачей, всыпать рубленаго укропа или пертушки.

51. Супъ шотландскій Всыпать въ кастрюльку 1/4 фунта перловой крупы и 1/4 фунта овсянки, залить холодной водой и дать помокнуть 2—3 часа. Сливъ воду, залить крупу горячей водой, поставить на плиту и, давъ разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето. Затѣмъ, сложивъ обратно въ кастрюльку, влить 10 стакановъ горячей воды, положить одну очищенную луковицу, 1 морковь, 1 рѣпу, петрушку, сельдерей, 1/4 фунта корокъ бѣлаго хлѣба и 1/4 фунта сливочнаго масла; посолить (1 ст. ложку), покрыть и поставить варить на 2 часа. Когда сварится, всю массу протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть и если будетъ густо (необходимо, чтобы супъ былъ густоты сливокъ), прибавить кипящей воды или молока. Передъ подачей, зальезонить. Льезонъ приготовить такъ: смѣшать хорошенько 2 сырыхъ желтка, 1/2 стакана сливокъ или 1 стаканъ молока, 1/8 фунта сливочнаго масла и, передъ подачей, положить въ миску, куда будетъ наливаться супъ. Вливъ супъ, тщательно вымѣшать и подать.

52. Супъ-пюре изъ чечевицы съ макаронами. Разваривъ 1 фунтъ чечевицы въ 8—10 стакановъ воды, процѣдить, протереть черезъ рѣшето; соединить съ наваромъ, можно прибавить немного овощнаго навара или 1—2 стакана молока, прибавить 1/4 фунта отваренныхъ макаронъ и 2 столовыя ложки масла, прокипятить. Къ этому супу подать тертый сыръ.

53. Супъ съ вермишелью и сыромъ. Нарѣзавъ мелко морковь, рѣпу, брюкву, порей, сельдерей и петрушку (всего по 1 штукѣ), сварить до—мягкости и протереть сквозь сито. Въ

овощномъ отварѣ сварить $1/4$ фунта вермишели, положить затѣмъ $1/4$ фунта масла, стаканъ сметаны, соли, протертыя овощи, нагрѣть, не давая кипѣть. Всыпать рубленой петрушки, укропу, $1/4$ фунта протертаго швейцарскаго сыра.

54. Супъ палестинскій. Очистивъ 2 фунта земляной груши, промыть въ холодной водѣ съ уксусомъ, воду слить; заливъ грушу 3—4 стаканами воды и посоливъ 2 чайн. ложками соли, поставить варить подъ крышкой. Когда груша станетъ мягкой, слить воду, откинуть на рѣшето, протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, влить 3—4 бутылки кипящаго молока, смѣшать, положить 1—2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, дать разъ вскипѣть, посолить по вкусу. Передъ подачей влить въ супъ 5 столовыхъ ложекъ сливокъ, смѣшанныхъ съ 2 сырыми желтками и все хорошенько перемѣшать.

55. Супъ съ крупой (домашній). Крупа приготовляется слѣдующимъ образомъ: растереть 1 столовую ложку масла, взбить 2 яйца, всыпать 3 столовыхъ ложки муки, 3 столовыхъ ложки бѣлыхъ просѣянныхъ сухарей и 1 столовую ложку тертаго сыра, хорошо смѣшать, протереть на рѣшето и слегка подсушить въ духовкѣ. Затѣмъ средней величины коренья—рѣпу, луковицу, порей, сельдерей, морковь,—нарѣзать, подрумянить въ маслѣ, влить 7—8 стакановъ воды, всыпать 1 столовую ложку соли, хорошо проварить, протереть сквозь сито всю эту массу, всыпать крупу и дать снова хорошо вскипѣть. Передъ отпускомъ, положить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла и влить 1 стаканъ кипяченаго молока или сливокъ.

56. Супъ изъ порея. Вымыть, очистить порей, разрѣзать на куски, поджарить въ маслѣ, пока заколеруется; налить воды, посолить, варить на медленномъ огнѣ $1/2$ часа. Передъ подачей, заправить супъ ложкой тапіоки, $1/2$ л. масла и дать кипѣть минутъ пять.

57. Луковый супъ. Очистивъ и разрѣзавъ 1—2 луковицы, поджарить ихъ въ $1/4$ фун. масла въ кастрюлѣ; когда зарумянится, посыпать мукой, налить нужное количество воды и положить 3 шт. сырого натертаго картофеля; посолить и кипятить $1/2$ часа. Передъ подачей, влить ложку лимоннаго сока; подавать съ поджаренными крутонами.

58. Супъ съ перловой крупой и грибами по-польски. Сварить грибной бульонъ изъ $1/8$ ф. бѣлыхъ грибовъ и 7-ми стак. воды. Положить одну цѣльную луковицу, $1/2$ моркови, $1/2$ петрушки, 2 лавровыхъ листика, дать покипѣть 1—$1\frac{1}{2}$ часа. Сварить $1/4$ ф. перловой крупы въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; когда стечетъ, сложить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ грибнымъ бульономъ, положить изрѣзанные мелко грибы, по-

солить по вкусу, покипятить $1/4$ часа на легкомъ огнѣ, положить $1/2$ стакана сметаны, щепотку толченаго перцу, рубленой зелени, петрушки или укропу и подать, хорошо смѣшавши, къ столу.

59. Гороховое пюре. Приготовляется точно такъ же, какъ и для мясного пюре, но вмѣсто мясного бульона, сварить бульонъ изъ $1/8$ фун. бѣлыхъ грибовъ, положивъ небольшую луковицу; когда бульонъ сварится, грибы мелко разрубить и вмѣстѣ съ пюре развести грибнымъ бульономъ, прокипятить, поступая такъ, какъ и въ первомъ случаѣ. Подправку растереть съ ложкой сливочнаго, прованскаго или горчичнаго масла.

60. Борщокъ съ ватрушками. Вымывъ и очистивъ 2 фунта свеклы, нашинковать ее мелко и поджарить въ 2 ст. лож. масла до золотистаго цвѣта. Снятую кожуру сварить въ 10 стаканахъ соленой воды, процѣдить наваръ и залить имъ свеклу, прибавивъ въ лимонный сокъ $1/2$ лимона. Уварить до готовности, процѣдить, подавать съ ватрушками.

61. Борщокъ изъ свеклы, со сметаной. Красную свеклу изрубить, залить водой (на 1 глубокую тарел. рубл. свек. 5 бут. воды), хорошо разварить, процѣдить черезъ сито. Прибавить сокъ изъ 1 тертой красной свеклы, 1—2 лож. масла, $1/2$ стак. сметаны, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленой зелени, укропа и петрушки.

62. Постный борщъ малороссійскій. Мелко нашинковать свѣжую капусту, бурачки, 2 луковицы, морковку, все обсыпать слегка мукой, посолить, поперчить, сложить въ сотейникъ, хорошо обжарить въ постномъ маслѣ. Въ суповой горшокъ положить горсть бѣлой фасоли, нѣсколько бѣлыхъ, сухихъ грибковъ, хорошо обмытыхъ отъ песку въ теплой водѣ, горсточку сухой прессованной зелени; хорошенько прокипятить. Когда грибки и фасоль станутъ совсѣмъ мягки, вынуть ихъ; бульонъ же, въ которомъ варилась зелень, фасоль и грибки, перецѣдить и положить въ него утушенную капусту; дать еще прокипѣть. Грибки мелко изрубить съ луковицей въ постномъ маслѣ и, передъ подачей борща, заправить его 2 ложками помидороваго пюре и поджаренными грибками съ лукомъ. Кто любитъ, можно бросить горсть маслинъ и нѣсколько сырыхъ картофелинъ, дать хорошо свариться.

63. Борщъ «Ялтинскій». Взявъ 1—2 свеклы, 4 петрушки, 1 морковь, 2—3 луковицы, очистить, вымыть и нарѣзать мелко, какъ лапшу. Уложивъ затѣмъ коренья въ кастрюльку, прибавить къ нимъ $1/4$ фунта сливочнаго масла и 2 ложки уксусу, накрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ минутъ 15—20. Влить потомъ въ овощи 5—6 стакановъ воды и 2—3 стакана хлѣбнаго квасу, положить 1 столовую ложку соли, $1/2$ стакана

томата-пюре и 1 фунтъ нарѣзанной крупными ломтями свѣжей капусты, варить, закрывъ крышкой, до тѣхъ поръ, пока овощи уварятся. Подправить борщъ слѣдующей подправкой: прогрѣть 2 столовыхъ ложки масла съ 1 столовой ложкой муки, вливъ также 1/2 фунта или 1/2 стакана сметаны. Дать борщу покипѣть еще немного съ подправкой и мелко нарубленными петрушкой и укропомъ.

64. **Разсольникъ съ гречневой крупой.** Очистивъ 5—6 крупныхъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю, прибавивъ 1/8 фунта масла; положить сюда же нашинкованныхъ, какъ лапша, 1/2 рѣпы, 1/2 брюквы, 1 морковь, 1 порей, 1 луковицу, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, покрыть и поставить тушить минутъ на 15—20. Затѣмъ положить 6 шт. нарѣзаннаго ломтиками картофеля, 2 лавровыхъ листа и 5 зеренъ перца, залить кипяченою водою (7—8 стакановъ), всыпать 1/8 фунта гречневой средней крупы и сварить, посоливъ по вкусу. Передъ тѣмъ, какъ подавать, прибавить 1/4 фунта сметаны, 1 стаканъ огуречнаго разсолу и рубленаго укропу и, прокипятивъ, подать.

65. **Разсольникъ съ перловой крупой.** Взять по небольшому корешку петрушки и моркови, 1/2 сельдерея, хорошенько вымыть и очистить; коренья мелко нашинковать; 1 маленькую луковицу нарѣзать, потушить въ кастрюлѣ съ ложкой масла (сливочнаго постнаго или коковара) положить туда же нашинкованныя коренья и тушить до мягкости, подбавляя основного бульона. Неполный стаканъ перловой крупы вымыть въ холодной водѣ и сварить. Когда коренья будутъ готовы, очистить 3 огурца, разрѣзавъ каждый на 4 части, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю съ кореньями и прокипятить. Сваренную крупу, готовые коренья съ огурцами соединить съ процѣженнымъ основнымъ бульономъ и одинъ разъ все вмѣстѣ прокипятить. Передъ подачей заправить 2 ложками сметаны. По желанію можно положить 5 зеренъ перцу, 1 лавровый листъ. Если разсольникъ будетъ казаться недостаточно острымъ, то во время послѣдней варки, передъ тѣмъ, какъ положить сметану, прибавить прокипяченнаго огуречнаго разсолу.

66. **Разсольникъ изъ овощей.** Взять штукъ 5 картофелинъ, 1 свеклу, 1 морковь, 1 луковицу, 1 рѣпу, 1 петрушку и штукъ 5 бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, все очистить, нашинковать, налить стакановъ 8—10 воды и поставить варить; когда все хорошо разварится, сдѣлать подправку изъ 3-хъ ложекъ муки и 2-хъ ложекъ коровьяго или 3—4 ложекъ постнаго масла и положить еще 2 или 3 небольшихъ соленыхъ огурца, нарѣзанныхъ ломтиками; желающіе могутъ влить ложки 2 столовыхъ уксусу, дать съ 1/2 часа хорошенько прокипѣть.

Щ и.

67. Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія». $^1/_8$ фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ, процѣдить и мелко нашинковать. Между тѣмъ, въ кастрюлю положить 1 ф. бѣлой капусты, по одной штукѣ мелко нарѣзанныхъ кореньевъ (луковицу, рѣпу, морковь и петрушку), 1 стол. ложку соли, залить все это 6—8 стаканами горячей воды, закрыть и дать увариться до мягкости. Затѣмъ, положить 4—5 нарѣзанныхъ сырыхъ картофелинъ, приготовленные грибы съ ихъ отваромъ, 3 чайныхъ ложки муки, подрумяненной въ 2 стол. ложкахъ масла. Дать щамъ покипѣть еще минутъ 15—20, положить $^1/_4$ ф. сметаны, прогрѣть, не давая больше кипѣть, всыпать рубленаго укропу и петрушки.

68. Кислыя щи съ грибами. Взять $^1/_8$ фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, сварить въ 10 стакан. воды. Изрубить 2 луковицы, поджарить въ 3-хъ ложкахъ горчичнаго или подсолнечнаго масла, стереть на теркѣ одну морковь, положить въ поджаренный лукъ; прибавить 2 фун. промытой въ водѣ кислой капусты, влить 1 стаканъ грибного бульона и потушить подъ крышкой $^1/_2$ часа. Положить въ капусту 1 ст. ложку муки, перемѣшать и развести остальнымъ бульономъ. Грибы, изрубивъ, положить въ щи, прибавить 2 ложки пюре-томатъ, посолить и прокипятить съ полчаса.

69. Щи лѣнивыя съ грибами. Приготовить основной бульонъ изъ кореньевъ: 1 моркови, петрушки, луковицы и 8—10 бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ. Когда коренья и грибы сварятся, откинуть ихъ на рѣшето, бульонъ процѣдить и положить въ него нарѣзанной кусочками свѣжей капусты два фунта, очищеннаго картофеля, цѣльнаго или разрѣзаннаго пополамъ, и нашинкованные грибы; варить до готовности капусты и картофеля, подправить двумя ложками муки съ ложкой сливочнаго масла и передъ отпускомъ положить $^1/_2$ стакана сметаны, подавая на столъ, посыпать укропомъ.

70. Щи свѣжія съ грибами. Сварить бульонъ изъ $^1/_8$ фунта бѣлыхъ грибовъ. Мелко изрубить свѣжей капусты фунта два и немного разныхъ кореньевъ, поджарить луковицу въ маслѣ и положить въ сотейникъ капусту, коренья, ложку томату и поджаренный лукъ съ масломъ, подливъ немного бульону и положивъ нѣсколько зеренъ перцу и лавровый ли стикъ, поставить тушить, мѣшая, чтобы не подгорѣло, развести все бульономъ, грибы мелко нашинковать и положить также нѣсколько

нарѣзанныхъ картофелинъ, варить до готовности, подправить ложкой муки. Къ щамъ подавать сметану.

71. **Щи постныя Николаевскія.** Нашинковать 2 луковицы, положить въ кастрюлю, влить ложки 4 столовыхъ горчичнаго масла, поставить на плиту, слегка поджарить, помѣшивая, положить 2 ф. кислой шинкованной капусты, одну морковь нашинкованную, какъ каша, корень петрушки, одну рѣпу, 2 столовыхъ ложки пюре—томатъ, покрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ (1 ч.) изрѣдка помѣшивая веселочкой.

Развести овощнымъ или грибнымъ бульономъ и подправить пассеровкой, т.-е. поджаренной мукой съ масломъ въ количествѣ 1 стол. ложки муки и 1 стол. ложки масла. Посолить по вкусу, положить 2—3 нарѣзанныхъ грибка, хорошо прокипятить и подать къ столу.

72. **Грибная похлебка.** Изъ 1/8 бѣлыхъ грибовъ поставить варить бульонъ, спассеровать коренья; морковь, петрушку, сельдерей, порей и луковицу, въ ложкѣ растительнаго или сливочнаго масла, вливъ немного бульону, протушить подъ крышкой. Когда коренья протушатся, положить ложку муки, хорошенько размѣшавъ, вливая понемногу бульону. Сваренные въ бульонѣ грибы разрубить или нашинковать и все положить въ грибной бульонъ вмѣстѣ съ разрѣзанными на куски нѣсколькими картофелинами, прокипятить на легкомъ огнѣ, пока картофель не сдѣлается готовымъ.

73. **Похлебка постная съ грибами.** Вычистить, вымыть, изрѣзать по одному всѣ коренья, т.-е. сельдерей, порей, петрушку, морковь и рѣпу, поставить варить съ 1 ф. перловой крупы и 1/4 ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ толченыхъ; изрѣзать и положить туда же отъ 5 до 10 шт. картофелю, смотря по ихъ величинѣ. Когда все разварится до мягкости, искрошить 1 луковицу и поджарить ее въ горчичномъ маслѣ, вмѣшать въ супъ и дать еще разъ вскипѣть. Перловую крупу можно замѣнить рисомъ или ячневою крупою.

74. **Похлебка изъ рубленой рѣпы безъ мяса.** Очистивъ и промывъ 1 фун. рѣпы, изрубить мелко, положить въ кастрюльку, положить сюда же 2 шт. изрубленныхъ луковицъ, залить 6-ю бутылками воды, всыпать 1 стол. ложку соли и поварить 1/2 часа, затѣмъ положить 5—6 штукъ нарѣзаннаго небольшими ломтиками картофеля, поварить еще 1/2 часа и подправить супъ приготовленной слѣдующимъ способомъ подправкой: взявъ 1 стол. ложку муки, 1 ст. ложку сливочнаго или растительнаго масла, 2 стол. ложки сметаны, 1 чайн. ложку рубленнаго укропа или петрушки, хорошенько перемѣшать, вылить въ супъ, размѣшать и, давъ покипѣть еще минутъ 20 подъ крышкой, подать.

75. **Похлебка изъ свѣжихъ грибовъ, по-нижегородски.** Очистивъ 2—3 ф. свѣжихъ грибовъ, хорошо перемыть въ холодной водѣ, мелко изрубить, положить въ кастрюлю, прибавивъ ¼ ф. масла, а также разныхъ кореньевъ по ½ корешка, 1 мелко изрублен. луковицу, немного соли, перцу; покрыть крышкой и тушить минутъ 20 на легкомъ огнѣ, помѣшивая, чтобы не подгорѣла. Прибавить 5—6 шт. картофел., изрѣзаннаго мелкими кубиками, залить кипящей водой (бут. 4.), дать картофелю увариться до готовности. Передъ отпускомъ, прибавить 2—3 ложки сметаны или ½ ст. сливокъ, съ разболтанными 2—3 желтками, не давая кипѣть. Подавая, посыпать рублен. зелен. укропа и петрушки.

76. **Жидкая грибная солянка.** Сварить грибной бульонъ изъ ⅛ фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ и 8 стакановъ воды. Нашинковать 3 луковицы, положить въ кастрюльку, влить 3 стол. ложки горчичнаго масла и поджарить до розоваго цвѣта, положить 3 стол. ложки муки. Слегка прогрѣть муку съ луковицей въ маслѣ и развести бульономъ; положить 3—4 ст. ложки пюре-томатъ, 2—3 лавровыхъ листа, душистаго перцу зеренъ 10, ⅛ ф. каперцевъ, ⅛ ф. снятыхъ съ косточекъ оливъ, ¼ ф. маслинъ, 4 штуки очищенныхъ отъ кожицы и зеренъ изрѣзанныхъ продолговатыми кусочками соленыхъ огурцовъ, влить 1 ст. огуречнаго разсола, положить изрѣзанные продолговатыми ломтиками грибы, дать хорошо покипѣть приблизительно около часу; передъ подачей, изрубить зелени петрушки или укропу, всыпать въ солянку и, давъ еще разъ вскипѣть, подать къ столу.

77. **Постная окрошка.** Сварить въ соленой водѣ 1 ф. шпината и 1 ф. щавеля, откинувъ на рѣшето и, выжавъ воду, протереть. Сложить въ суповую миску, положивъ сюда 2 чайн. ложки простой готовой горчицы, 2 стол. ложки сахара, 2 чайн. ложки соли, ст. лож. рубленаго укропа и мелко изрубленнаго зеленаго лука, всю эту массу хорошо смѣшать и влить хлѣбнаго кваса или кислыхъ щей стакановъ 8, затѣмъ положить сюда же мелко нарѣзанный, приготовленный гарниръ, 3 ант. яблока, 3 солен. огурца, 2 свѣж. огурца 4—5 варен. картоф., 1 варен. свеклу, ½ ф. маринованныхъ разныхъ грибовъ, рублен. зелен. петрушки и влить 3 стол. лож. прованскаго масла. Сюда же можно положить какую-нибудь вареную и также мелко нарѣзанную свѣжепросоленную рыбу бѣлугу, севрюгу, осетрину. Къ этой окрошкѣ подается тертый хрѣнъ.

78. **Вегетаріанская ботвинья.** 3—4 испеченныхъ или вареныхъ нарѣзанныхъ свеклы залить 3—4 бут. хлѣбн. кваса, поварить съ ¼ часа, затѣмъ процѣдить и остудить; отдѣльно отварить 1 ф. щавеля и 1 ф. шпинату, протереть то и другое, сложить въ

суповую миску, прибавить немного тертаго хрѣну, 2 стол. лож. сахару, 2 чайн. лож. соли, 2—3 свѣж. нарѣзанныхъ огурца, немного мелко нарубленной отварной свеклы, а также рублен. зелен. луку и укропу, развести остывшимъ свекольнымъ квасомъ, положить 1 стак. сметаны, размѣшать, поставить на ледъ. Можно положить мелко нарублен. варен. яицъ (3—4 штуки).

79. **Ботвинья изъ свеклы.** 2—3 нарѣзанныя свеклы сварить въ трехъ бутылкахъ квасу. Когда прокипитъ раза два, слить со свеклы, чтобы не потерялъ цвѣта, и вынести на ледъ. Сварить 1/2 фунта щавелю, протереть его, нарѣзать мелко 2—3 огурца и мелко изрубить немного отваренной свеклы. Все это залить холоднымъ свекольнымъ квасомъ со льдомъ и положить 1/2 стакана сметаны, съ растертыми въ ней двумя сваренными желтками. Въ этотъ холодникъ хорошо положить очищенныхъ и нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ отъ десятка крупныхъ раковъ, хотя послѣднее не обязательно. Отваренную оставшуюся свеклу употребить на винегретъ.

80. **Супъ изъ сушеныхъ фруктовъ.** Взять 1/2 фунта разныхъ сушеныхъ фруктовъ, крупные разрѣзать помельче, сполоснуть холодной водой и слить въ 6 стакановъ воды съ 1 стаканомъ сахара. Отдѣльно отварить до готовности 1/4 ф. саго, откинуть на сотейникъ, сполоснуть холодной водой и положить въ супъ, давъ разъ прокипѣть. Къ супу подавать бѣлый хлѣбъ.

81. **Супъ изъ овса и крупы съ яблоками.** Сварить до готовности крупу и нарѣзанные на кусочки яблоки въ 4 стаканахъ воды, протереть сквозь сито. Вскипятить 12 стакановъ воды, посолить немного, положить сахаръ, масло, цедру и коринку, развести приготовленную крупу съ яблоками, вскипятить одинъ разъ, процѣдить и подавать.

Ліезонъ.

Всѣ супы-пюре, подправляются такъ-называемымъ ліезономъ. Ліезонъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ кастрюльку отбить 2—3 желтка, разводя ихъ постепенно густыми или обыкновенными сливками (изъ экономіи можно и молокомъ) въ количествѣ не болѣе 1-го стакана, затѣмъ смѣсь эту проварить на не очень горячей плитѣ до перваго пара. Когда ліезонъ будетъ готовъ, влить его въ супъ, помѣшивая лопаточкой или

большой ложкой. Съ ліезономъ супъ не долженъ кипѣть, иначе желтки заварятся и будутъ въ немъ плавать въ видѣ желтыхъ комковъ.

Чтобы придать супамъ-пюре мягкій и нѣжный вкусъ, слѣдуетъ передъ подачей къ столу *«вытянуть»* ихъ сливочнымъ масломъ (т. е. положить масло). Нельзя прибавлять масла въ растопленномъ видѣ, такъ какъ оно всплываетъ на поверхность и придаетъ супу вкусъ сала. Затѣмъ, въ готовый уже супъ-пюре, какъ для приданія ему большаго аромата тѣхъ продуктовъ, изъ которыхъ онъ приготовленъ, такъ и для виду — опускается приготовленный изъ нихъ гарниръ, нарѣзанный фигурками; для того, чтобы коренья сохранили свой ароматъ и форму, нужно ихъ сварить отдѣльно, въ небольшомъ количествѣ бульона.

Обрѣзки гарнировъ не слѣдуетъ выбрасывать, такъ какъ они могутъ быть употребляемы вмѣстѣ съ тѣми кореньями, изъ которыхъ приготовляется пюре для супа.

Молочные супы.

82. Лапша молочная. Вскипятить 3 бутылки молока, приготовить лапшу, мелко нашинковать и опустить въ крутой соленый кипятокъ, отбросить на сито и положить въ кипящее молоко. Прокипятить одинъ разъ и подавать.

83. Молочный овсяный супъ. Сварить до совершенной готовности $^1/_2$ ф. овсяной крупы въ 4 стаканахъ воды. Сваренную крупу протереть сквозь сито. Вскипятить 6 стакановъ молока, положить по вкусу соли и немного корицы, развести въ немъ протертую крупу, разъ вскипятить, процѣдить и подавать. Сахару класть за столомъ по вкусу. Къ супу подавать гренки.

84. Супъ молочный съ ушками. Замѣсить тѣсто изъ 1 яйца, $1^1/_2$ стакана муки, 4 рюмки воды и соли, раскатать тонко. Отварить $^1/_2$ стакана риса, смѣшать его съ двумя мелко изрубленными крутыми яйцами и ложкой масла, съ этимъ фаршемъ приготовить ушки. За $^1/_4$ часа передъ обѣдомъ ушки опускать сначала въ кипятокъ, когда же всплывутъ, перекладывать въ кипящее молоко (2—$2^1/_2$ бутылки); можно посолить по вкусу и, прокипятивъ въ немъ разъ ушки, подавать. Къ супу подавать отдѣльно мелкій сахаръ и корицу въ порошкѣ.

85. Молочный рисовый супъ. Вскипятить 3 бутылки молока. Въ то же время отварить до половины готовности $^1/_2$

стакана риса, отбросить на дурхшлагъ, всполоснуть кипяткомъ и положить въ кипящее молоко, проваривъ до полной готовности, положить соли по вкусу. Кто желаетъ, чтобы супъ былъ болѣе мучной, то много споласкивать не надо. Подавать къ супу мелкій сахаръ и, по желанію, корицу.

86. **Супъ молочный съ пшенной крупой.** Вскипятить 3 бутылки молока, всыпать 3/4 стакана хорошаго пшена, прокипятить, посоливъ по вкусу. Кто любитъ сладкій супъ, класть сахаръ за столомъ.

87. **Супъ молочный съ клецками.** Приготовить тѣсто для клецокъ; положить 1/8 ф. сливочнаго масла въ мисочку или тарелку, хорошо стереть ложкой или веселкой, вбить одно яйцо, положить 3 стол. ложки муки, хорошо смѣшать, прибавить 2 столов. ложки молока, смѣшать, положить по щепоткѣ сахару и соли. Вскипятить 6 стак. молока и въ кипящее молоко опускать изъ чайной ложечки клецки.

Положивъ клецки, прокипятить одинъ разъ, положить 2 чайн. ложки сахару и щепотку соли. Когда супъ будетъ готовъ, положить въ него комочекъ сливочнаго масла (съ грецкій орѣхъ величиною) и, не кипятивъ, подать.

88. **Супъ молочный изъ бѣлаго саго.** Обмывъ 1/4 фун. бѣлаго саго, поставить варить съ 1 1/2 стак. воды и 1/8 ф. масла; когда загустѣетъ, прибавить, мѣшая понемногу, 3 бут. молока, кусочекъ корицы, 1/2 чашки мелко-истолченнаго сладкаго миндаля и сахару, по вкусу, и держать на огнѣ, пока саго не сдѣлается вполнѣ мягкимъ; предъ окончательнымъ увариваніемъ можно также прибавить 1 чашку розовой воды; хорошъ этотъ супъ также безъ сахара, миндаля и розовой воды, т. е. только на молокѣ съ масломъ и солью.

89. **Супъ молочный для дѣтей.** Всыпавъ въ кастрюльку 1 стол. ложку пшеничной муки, развести 1/2 стак. холоднаго молока, затѣмъ, вскипятить 2 стак. молока и, медленно вливая, размѣшивать лопаточкой, чтобы не было комковъ, положить щепотку соли и 2 стол. ложки сливочнаго масла и дать вскипѣть на легкомъ огнѣ одинъ разъ, не переставая мѣшать, чтобы не подгорѣло. Передъ подачей положить одинъ сырой желтокъ, быстро смѣшать и подать. Этотъ супъ очень питателенъ.

90. **Молочная лапша.** Приготовить очень крутое тѣсто для лапши изъ 1 яйца, раскатать очень тонко, мелко нашинковать лапшу, подсушить и просѣять. Молоко вскипятить, всыпать туда лапшу, посолить по вкусу, поварить минутъ десять.

Каши.

91. Каша гречневая. 1) Взять гречневой крупы, ядрицы или средней (продѣльной), 2 ф., вымыть, положить въ горшечекъ и залить кипяткомъ; посоливъ, прокипятить хорошенько, мѣшая, накрывъ крышкой, поставить въ духовой шкафъ или русскую печь.

2) Крупу поджарить на сковородкѣ до красна, но не поджечь; всыпать въ кастрюлю, налить кипяткомъ, затѣмъ эту воду слить и положить ложку масла, посоливъ, поставить въ печь, какъ въ 1-мъ случаѣ.

92. Гречневая каша съ печенкой. Приготовить разсыпчатую гречневую кашу. Каша можетъ быть даже сварена наканунѣ. Разжарить кашу на сковородкѣ съ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ. Отварить немного телячьей печенки, мелко изрубить, припустить со сливочнымъ масломъ. Изрубить мелко 2 яйца, соединить печенку и яйца съ кашей, прожарить, хорошенько размѣшавъ, на сковородкѣ.

93. Гречневая каша пуховая. Протеревъ 1 фун. мелкихъ гречневыхъ крупъ съ 2 яйцами, разложить на большомъ блюдѣ; когда высохнутъ, протереть сквозь дурхшлагъ или рѣшето, сварить съ 4—5 стак. молока и 1 стол. лож. масла съ небольшимъ количествомъ соли. Готовую кашу остудить, протереть сквозь рѣшето или рѣдкое сито, уложить на блюдо въ видѣ горки и подавать съ молокомъ или масломъ.

94. Постная каша. Сдѣлать бульонъ изъ $^1/_8$ ф. грибовъ; когда онъ готовъ, процѣдить его сквозь салфетку, прибавить немного прованскаго масла и поставить на огонь; когда закипитъ посолить и засыпать гречневой или смоленской крупой, прибавить грибы, нарѣзанные тоненькими ломтиками, и поставить въ печь; за четверть часа до обѣда, намазать провансальскимъ масломъ форму, выложить въ нее кашу, поджарить въ печи и подавать съ миндальнымъ молокомъ.

95. Каша съ мозгами (къ щамъ). Заварить крутую гречневую кашу, переложить въ другую кастрюлю, перекладывая мозгами изъ говяжьихъ костей, очищенными отъ крови и пленокъ, поставить въ печь, чтобы упрѣла; подавать на столъ въ той же кастрюлѣ.

96. Каша изъ смоленской крупы на грибномъ бульонѣ. Промыть 4 стакана смоленской крупы, поджарить на сковородкѣ всыпать въ горшокъ, перемѣшать съ мелко изрубленными отваренными бѣлыми сухими грибами, залить стаканомъ распущеннаго масла или малороссійскаго сала и залить отваромъ изъ

грибовъ такъ, чтобы отваръ покрылъ крупу, поставить въ печь часа на полтора, смотрѣть, чтобы не подгорѣла, промѣшать лопаточкой одинъ разъ, когда начнетъ упрѣвать. Когда каша готова, поставить горшокъ въ кастрюльку съ горячей водой. Подавать къ столу прямо въ горшкѣ, со сливочнымъ масломъ.

97. **Каша изъ полбы.** Взять 1 фунтъ крупы «полбы», перемыть въ холодной водѣ, выложить въ кастрюлю, заливъ 4 стаканами крутого кипятка, положить 2 чайныхъ ложки соли, варить, мѣшая, чтобы не пригорѣла и не засыхала, до тѣхъ поръ, пока вода не выкипитъ, переложить кашу въ глиняный горшокъ, положить ложку масла, залить ее стаканомъ кипящаго молока, снова перемѣшать, закрыть крышкой, поставить въ духовку на сковородку съ горячей водой, которую постепенно подбавлять, чтобы не выкипала. Часа черезъ $1^1/_2$—2 каша будетъ готова. Подавать къ ней масло или молоко.

98. **Каша пшенная.** Взять пшена $1^1/_2$ фунта, промыть въ теплой водѣ нѣсколько разъ, ошпарить кипяткомъ, залить кипяткомъ или кипяченымъ молокомъ, что кому удобнѣе и кто какъ любитъ, положить ложку масла и соли по вкусу, поставить въ печь, закрывъ крышкой,

99. **Каша ячневая.** Взять ячневой крупы $1^1/_2$ фунта, промыть теплой водой, налить кипяткомъ, положивъ ложку масла, и поставить въ печь.

Примѣчаніе. Горшки для варки каши должны быть такого размѣра, чтобы крупы помѣщалось въ нихъ $^3/_4$ горшка, остальное пространство заполняется водой. Когда начнетъ упрѣвать, промѣшать раза два.

100. **Сладкая пшенная холодная каша.** Въ кастрюльку влить 4 стакана молока, сюда-же всыпать 3 стол. ложки сахара, $^1/_4$ палочки ванили, давъ вскипѣть и всыпавъ $^1/_2$ стакана пшена, хорошо разварить его. Затѣмъ, развести въ $^1/_2$ стак. хол. молока, 2 стол. ложки картофельной муки, влить въ кипящую кашу, хорошо вымѣшать и, когда закипитъ, вбить туда 4 желтка. Вымѣшть всю массу и выложить въ форму, выполосканную передъ тѣмъ холодной водой. Поставить въ холодное мѣсто; когда каша остынетъ, выложить на блюдо, поливъ сиропомъ.

101. **Крупеникъ изъ риса.** Отварить $^1/_2$ ф. риса въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, прибавить $^1/_4$ ф. масла сливочнаго, разныхъ кореньевъ нарѣзанныхъ, отваренныхъ въ соленой водѣ и мелко нарубленныхъ грибовъ, зеленой петрушки. Все хорошенько перемѣшать, сложить въ кастрюлю, сверху полить масломъ и поставить въ духовку запечь, не покрывая крышкой. Когда зарумянится, вынимать и подать.

102. Гречневая каша размазня. Промывъ хорошенько крупу, залить ее кипяткомъ, посолить, вскипятить нѣсколько разъ, помѣшивая, затѣмъ, накрыть и поставить въ духовую или русскую печь. Отдѣльно подать сливочное масло.

103. Гречанникъ по-полтавски. 1 ф. мелкой гречневой крупы просѣять черезъ сито, залить кипяткомъ (3—4 стакана), прибавить $^1/_8$ ф. масла и соли по вкусу и поставить въ печь на 1 часъ. Когда каша будетъ готова, переложить ее рядами съ 4—5 вареными рублеными яйцами въ сотейникъ, смазанный масломъ и посыпанный сухарями; нижнiй и верхнiй слой должны быть изъ каши. Посыпать сухарями, скропить масломъ, поставить въ духовку на 10—15 минутъ. Подать отдѣльно холодное сливочное масло,

104. Каша ячневая по-шведски. Вскипятить 5 стакановъ молока, всыпать 5—6 столовыхъ ложекъ ячневой крупы, размѣшать, накрыть и дать ей сгуститься; затѣмъ влить $^1/_4$ ф. масла-размѣшать, дать остыть. Вбить 3 яйца, прибавить $^1/_4$ ф. сахара и $^3/_8$ ф. молотыхъ грецкихъ орѣховъ или миндалю, вымѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и обсыпанное сухарями, верхъ каши смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и поставить въ духовку подрумяниться. Къ кашѣ подаются сливки или молоко.

105. Манная каша. Вскипятить молоко, всыпать крупу, сахаръ и соль и варить, часто помѣшивая, чтобы не пригорѣло, положить 1 ложку сливочнаго масла.

4 ст. молока, $^1/_4$ ст. манной крупы, 2 ложки сахару, ложка сливочнаго масла.

106. Рисовый пуддингъ. Отваривъ рисъ до мягкости въ водѣ, отцѣдить его, остудить, влить въ него сливки или молоко, положить растертые съ сахаромъ до-бѣла желтки, по желанiю $^1/_4$ стакана промытаго кишмиша и, наконецъ, взбитые въ пѣну бѣлки. Размѣшавъ все хорошенько, уложить въ вымазанную масломъ и посыпанную сухарями форму, поставить въ духовую на $^1/_2$ часа. Подавать съ молокомъ или ягоднымъ сиропомъ.

$^1/_2$ ф. рису, 1 ст. сливокъ или молока, 4 яйца, $^1/_2$ ст сахару, 1 стол. ложку масла.

107. Картофельная каша. Очистить и промыть 7—8 шт. картофелю, истереть на теркѣ, положить въ чашку, вбить сюда же 2—3 сырыхъ яйца, хорошо размѣшать и разбросать на большое блюдо; поставить въ теплый шкафъ, высушить: когда будетъ готово, переложить на рѣшето, и протереть рукой черезъ сито, чтобы получилось $1^1/_2$ ст. крупы, затѣмъ, вскипятивъ 4 ст. молока или воды, положить $^1/_8$ ф. сливочнаго масла, всыпать по вкусу соли, положить въ молоко картофель-

ную крупу; помѣшать; накрыть и поставить въ печь на 20 мин.; къ кашѣ подать сливочн. масло.

Картофельную крупу можно приготовить впрокъ и держать въ какой-нибудь посудѣ или мѣшечкѣ въ сухомъ мѣстѣ.

108. Рисъ съ яблоками. Взять 1 стаканъ хорошаго рису и, хорошенько промывъ его, отварить до половины готовности въ водѣ. Затѣмъ откинуть рисъ на рѣшето, облить его холодной водой (да посильнѣй), и дать водѣ стечь. Когда вода стечетъ, всыпать рисъ снова въ кастрюлю и влить 1 стаканъ свѣжаго молока, и положить ложку сливочнаго масла, варить до готовности, и, когда рисъ будетъ почти готовъ, всыпать полстакана сахарнаго песку и перемѣшать. Необходимо наблюдать, чтобы рисъ не пригорѣлъ и не разварился совершенно.

Пока рисъ варится,—взять 6 яблокъ (среднѣй велич.), очистить ихъ отъ кожицы, нарѣзать ломтиками и поджарить слегка на сковородкѣ (лучше на бѣлыхъ эмалированныхъ) въ сливочномъ маслѣ.

Когда рисъ и яблоки будутъ готовы,—взять бѣлки отъ 5-ти самыхъ свѣжихъ яицъ, (т. к. бѣлки самыхъ свѣжихъ яицъ хорошо и скоро сбиваются въ пѣну, тщательно и умѣло отдѣливъ ихъ отъ желтковъ, сбить въ пѣну, какъ для „снѣжковъ".

Затѣмъ взять блюдо, на какихъ подается жаркое (разумѣется похуже), положить рядъ рису, а на рисъ—рядъ поджареныхъ яблоковъ, и снова рядъ рису и рядъ яблоковъ,—красивой горкой, чтобы яблоки по краямъ не высовывались,—сверху рисъ слегка обложитъ малиновымъ вареньемъ (съ малиновымъ вареньемъ это кушанье бываетъ вкуснѣе, чѣмъ съ варен. изъ другихъ ягодъ), причемъ, слѣдуетъ употреблять только самое густое, или лучше всего одни ягоды, т. к., если облить пирогъ вареньемъ слишкомъ сильно, излишекъ разогрѣвшагося сиропа некрасиво выступитъ по краямъ блюда; сверху покрыть пирогъ пѣной сбитыхъ бѣлковъ и вставить въ неслишкомъ горячую печь или духовку на 15 минутъ, чтобы пирогъ слегка подрумянился. Мы обыкновенно дѣлали такъ: какъ подадутъ супъ на столъ, въ это время вставляли въ духовку пирогъ, и у насъ отличпо поспѣвалъ на «третье кушанье». и подавался горячимъ.

Умѣлая, и съ развитымъ вкусомъ къ красотѣ, хозяйка сумѣетъ не только красиво покрыть и сгладить пирогъ сбитою пѣной, но украсить его вродѣ розетокъ и другихъ фигурокъ изъ пѣны.

Точно также дѣлается пирогъ изъ свѣжей клубники. вмѣсто яблокъ. Свѣжія ягоды, передъ тѣмъ, какъ положить на приготовленный рисъ. слѣдуетъ прокипятить въ сиропѣ.

109. Гренки изъ смоленской каши. Сваривъ $1/_2$ фунта смоленской крупы густой размазней, посолить, влить 1 столовую ложку масла, размѣшать и выложить въ блюдо, разгладивъ ножемъ въ лепешку въ палецъ толщиною, когда остынетъ, порѣзать на небольшіе ломтики, обвалять въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ и подрумянить въ маслѣ.

110. Гороховый кисель съ масломъ или сметаной. Вскипятить три стакана воды; развести въ 1 стаканѣ холодной воды 1 ф. гороховой муки, влить 1 ст. ложку подсолнечнаго или горчичнаго масла, посолить и вливать въ кипящую воду, мѣшая, чтобы не было комковъ. Вылить на блюдо, остудить и подавать со сметаной или съ подсолнечнымъ масломъ.

Другимъ способомъ: 1 ф. чищеннаго гороха намочить съ вечера, на другой день разварить до готовности, протереть сквозь сито, влить немного воды, разварить въ кастрюлѣ; три ложки крупичатой муки развести съ холодной водой, прибавить 1 л. масла (какого угодно), посолить, вливать, мѣшая, въ горячій горохъ. Вылить на блюдо, остудить.

Вегетаріанскія вторыя блюда.

111. Капуста жареная подъ бешемелью. Кочанъ капусты разрѣзать крестъ-на-крестъ, сварить въ молокѣ, когда капуста почти сварится откинуть на рѣшето, разрѣзать ломтиками, запанировать въ сухаряхъ и изжарить въ маслѣ. Подавать подъ соусомъ бешемель.

112. Капуста съ яйцами. Средней величины кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, изрубить съ солью, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето, поджарить въ маслѣ, посолить, смѣшать съ крутыми рублеными яйцами и облить соусомъ бешемель.

113. Цвѣтная капуста съ сыромъ. Взять средней величины твердый кочанъ цвѣтной капусты, промыть ее холодной водой. Опустить капусту на пять минутъ въ кипящую воду, вынуть, обдать холодной водой, затѣмъ вновь положить въ кипящую соленую воду, варить до готовности, отнюдь не переваривая, чтобы не развалилась и не потеряла вкуса. Распустить 2 ложки бѣлаго мучного масла въ двухъ стаканахъ горячей воды, подливая воду постепенно, прибавивъ соли и перца, проварить

мѣшая, всыпать $^1/_8$ фун. тертаго сыра, пармезана или какой есть, проварить еще; если будетъ очень густо,—разбавить водой. Въ сотейникъ или въ форму, обмазанную масломъ и посыпанную сухарями, положить слой капусты, залить соусомъ и посыпать толчеными сухарями, опять слой капусты и слой соуса и т. д., пока не наполнится. Сверху посыпать сухарями, смѣшанными съ сыромъ, скропить масломъ и поставить въ печь заколеровать.

114. Цвѣтная капуста соусъ сабаіонъ. 2 кочна хорошо очищенной цвѣтной капусты промыть, опустить въ посоленный кипятокъ, отварить до мягкости, сложить на сито, чтобы стекла вода. Уложить на блюдо, облить соусомъ «сабаіонъ», который приготовляется такъ: четыре желтка растереть съ 4 ложками апельсиннаго сахара, $^1/_2$ стакана вина, разбавленнаго съ четвертью стакана воды; всю массу взбить вѣнчикомъ до пѣны, поставивъ на сильный огонь, продолжать взбивать до густоты, не давая кипѣть.

115. Цвѣтная капуста подъ бешемелью. 2 кочешка цвѣтной капусты разрубить на части, отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, положить въ кастрюльку и залить бешемелью, посыпавъ сухарями и сахаромъ, заколеровать въ духовомъ шкафу.

116. Запеканка изъ свѣжихъ грибовъ. Очистивъ 1—2 ф. свѣжихъ грибовъ, ополоснуть, изрубить помельче, посолить, поперчить; положивъ грибы въ кастрюлю, прибавить $^1/_4$ ф. масла и 1—2 мелко изрубленныхъ луковицы средней величины, покрыть и тушить на легкомъ огнѣ, изрѣдка помѣшивая минутъ 20—25.

Затѣмъ положить 1 ст. сметаны или сливокъ, дать разъ вскипѣть, прибавить 2—3 ст. ложки сухарей, вбить сюда же 5—6 сырыхъ яицъ, перемѣшать и, выложивъ въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями, посыпать сверху тертымъ сыромъ и поставить испечь въ средней температурѣ духовомъ шкафу. Къ этой запеканкѣ можно подать отдѣльно раковый соусъ, приготовленный такъ: сварить въ соленой водѣ 10 шт. раковъ, очистить шейки; скорлупу же, т.-е. спинки, лапки истолочь въ ступкѣ съ $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, какъ можно мельче, переложить въ кастрюлечку и поджарить эту массу на легкомъ огнѣ; влить стакана 2 бульону, дать разъ вскипѣть и процѣдить черезъ частое сито; подправить 2 лож. муки и 1 л. масла; затѣмъ прибавить двѣ ложки сметаны и хорошо прокипятить.

117. Капустники. Взять кочанъ капусты, вырѣзать кочерыжку, возлѣ толстыхъ стеблей сдѣлать надрѣзы; вскипятить воду, по-

соливъ, опустить туда кочанъ минутъ на 10, закрывъ крышкой (не кипятить) только, чтобы листья сдѣлались мягкими, затѣмъ, откинувъ на рѣшето, дать остынуть.

Приготовить фаршъ. Отварить одну восьмую фунта грибовъ бѣлыхъ и мелко изрубить; 1 стаканъ рису отварить до половины готовности; мелко изрубить луковицу, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ рисомъ и рубленными грибами, положить соли, перцу, 2 сырыхъ яйца, все хорошенько вымѣшать, кочанъ раздѣлить по листьямъ, въ каждый листъ класть приготовленный фаршъ, заворачивая со всѣхъ концовъ, чтобы фаршъ не могъ выпасть, складывать въ низкую кастрюльку, полить отваромъ, въ которомъ варились грибы, положить ложку сливочнаго масла, тушить подъ крышкой минутъ 20, затѣмъ вынуть, сложить на крышку или въ сотейникъ. Приготовить сметанный соусъ и частью этого соуса залить капустники, поставить еще въ печь, чтобы заколеровались, выложить на блюдо, остальной соусъ подавать въ соусникѣ.

118. Картофельныя тарталетки съ грибами. Протереть 6—8 крупныхъ вареныхъ картофелинъ, взбить одно яйцо, положить полъ-ложки масла и замѣсить съ 2—3 ложками муки, какъ для картофельныхъ котлетъ, сдѣлать изъ этой массы небольшіе шарики и раскатать ихъ въ лепешки, положить въ тарталеточныя формы и наполнить фаршемъ изъ рубленыхъ свѣжихъ грибовъ, поджаренныхъ съ лукомъ и масломъ; поверхъ фарша наложить тонкій кружочекъ изъ того же картофельнаго тѣста, помазать масломъ, посыпать сухарями и поставить запечь. Тарталеточницы, прежде чѣмъ класть въ нихъ лепешки, помазать масломъ и посыпать сухарями. Къ тарталеткамъ приготовить сметанный соусъ или голландскій.

119. Картофель въ соусѣ. Очистить отъ кожи картофель, порѣзать ломтиками, варить въ соусѣ, который приготовить слѣдующимъ образомъ:

Муку подрумянить въ маслѣ, прибавить воды или бульона, соли, сдѣлать жидкій соусъ, опустить въ него картофель и рубленной зелени, укропа.

120. Тушеный картофель въ сметанѣ. Вареный картофель очистить, нарѣзать ломтиками, посолить, залить сметаной, тушить подъ крышкой на самомъ легкомъ огнѣ около двадцати минутъ.

121. Крокетки изъ картофеля съ земл. груш. и горошкомъ. Очистивъ 8—10 шт. картофеля, сварить въ соленомъ кипяткѣ, и, отливъ воду, горячій еще измять въ той же кастрюлѣ въ кашу и протереть сквозь сито. Положивъ назадъ въ кастрюлю, немного прожарить, мѣшая съ 2—3 ложками маковаго масла,

выложить потомъ на столъ, сдѣлать рулетку въ палецъ толщины, раскатавъ на мукѣ скалкою, вырѣзать формочкой кружки, обмазать при помощи перышка маковымъ масломъ, обсыпать сухарями и обжарить на сковородкѣ въ раскаленномъ маслѣ; на блюдѣ ихъ слѣдуетъ расположить вокругъ торбикомъ, а въ середину положить очищенныя и отваренныя въ соленомъ кипяткѣ земляныя груши, вмѣстѣ съ сахарнымъ горошкомъ, и облить соусомъ: $^1/_8$ ф. орѣховаго масла и 2 ст. лож. муки крупчатки слегка поджарить, влить 1 стак. бѣлаго вина, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, сахару по вкусу, прокипятить, процѣдить и облить овощи.

122. Горошекъ. Четверть фунта сухого зеленаго горошка вскипятить, слить воду и налить немного бульономъ или водой, съ кускомъ сливочнаго масла, посолить, прибавить немножко кореньевъ: моркови и петрушки — цѣльными, $^1/_2$ луковицы, потушить подъ крышкой, затѣмъ луковицу и коренья вынуть, положить сахару, заправить сметаной и подавать.

123. Тушеная брюква. Нарѣзать квадратными кусочками очищенную сырую брюкву, отварить, отбросить на рѣшето, положить въ кастрюльку ложку мучного масла, сахару, немного соли, полстакана молока, прокипятить, протушить немного подъ крышкой, чтобы брюква была мягкая. Морковь приготовляется такимъ же способомъ.

124. Брюква жареная. Очищенную брюкву (если крупная — 2 шт., мелкая—4) разрѣзать поперекъ пополамъ, опустить въ кипящее, слегка посоленное молоко (приблизительно 1 б.) и сварить до мягкости. Затѣмъ нарѣзать ее круглыми ломтями, обмакнуть въ разбитое яйцо, обвалять въ сухаряхъ, поджарить въ кипящемъ маслѣ. Приготовить соусъ изъ молока, въ которомъ варилась брюква, для чего молоко высадить, т.-е. дать ему укипѣть, положить 3 чайныхъ ложки поджаренной въ маслѣ муки и, доведя соусъ до желаемой густоты, прибавить полстакана сметаны и соли по вкусу, немного натертаго мускатнаго орѣха, прогрѣть, не кипятя. Подавая, посыпать рубленой петрушкой или укропомъ.

125. Томаты фаршированные. Съ 10 шт. томатовъ срѣзать верхушки, вынувъ внутренность, оставляя довольно толстыя стѣнки. $^1/_2$ фун. шампиньоновъ изрубить, внутренность изъ томатовъ протереть черезъ сито, смѣшать съ грибами и поджарить слегка въ маслѣ, прибавивъ соли, сметаны и немного крупичатой муки, хорошенько перемѣшать и этимъ фаршемъ начинить томаты; закрыть каждый томатъ верхушкой, уложить въ смазанный масломъ сотейникъ, скропить томаты масломъ, посыпать тертымъ сыромъ и дать немного запечься, а затѣмъ залить сметаной и поставить ненадолго въ духовую печь.

126. Пуддингъ изъ сырой моркови. Растеревъ 5—6 яицъ съ 2 стол. лож. сахару, прибавивъ сокъ и цедру съ 1 лимона, 1½ стак. сметаны, 1 блюдечко мелкоизрѣзаннаго телячьяго жира (почечнаго) или ¼ ф. растоплен. масла, 1½ тертыхъ черствыхъ франц. булки, немного мускатнаго орѣшка, на теркѣ тертыхъ 5—6 сырыхъ морковокъ средней величины, ¼ коринки, хорошенько перемѣшать, выложить въ салфетку, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями и варить 2 часа въ кипяткѣ съ небольшимъ количествомъ соли. Подать голландскій соусъ.

127. Спаржа. Спаржу вымыть, положить въ соленый кипятокъ и варить до готовности. Подавать цѣльной, съ масломъ и сухарями.

128. Вегетаріанскія кишки. Напечь блинчиковъ, рисъ отварить, перемѣшать съ изюмомъ (безъ зеренъ), прибавить немного масла. На каждый блинчикъ положить рису, свернуть колбасой, уложить въ глубокую сковородку въ кружокъ (сковородку помазать масломъ передъ тѣмъ, какъ укладывать блинчики), залить сметаной, посыпать сахаромъ и запечь, подавать на той же сковородкѣ.

129. Картофель тушеный съ томатами. Очистить сырой картофель, перерѣзать каждую картошину пополамъ, положить въ сотейникъ съ кускомъ масла, посолить, поперчить и поставить въ духовую печь, мѣшая по мѣрѣ жаренья; когда картофель будетъ готовъ, посыпать тертымъ сыромъ, положить въ сотейникъ очищенные отъ зернышекъ томаты, нарѣзанные ломтиками, прибавить масла, обсыпать сухарями и запечь.

130. Молодой картофель по-итальянски. Сварить на пару и протереть 2 ф. очищеннаго картофеля. Затѣмъ, размочить въ 1 стак. сливокъ или молока ½ черствой булки (французской), отжать и положить въ протертый картофель, прибавивъ ½ ф. тертаго сыра, ¼ фун. стертаго въ помадку сливочнаго масла, 3 желтка (примѣшивая въ массу по одному), соли по вкусу и вливъ сюда же молоко или сливки (въ которыхъ мокла булка); когда все хорошо смѣшано, положить 3 взбитыхъ бѣлка, перемѣшать и выложить на глубокое блюдо или сотейникъ, смазанный масломъ и посыпанный сухарями. Смазать сверху яйцомъ, скропить масломъ и запечь въ духовкѣ. Подать соусъ голландскій: отдѣливъ въ маленькую кастрюльку 3 желтка, влить 3 стол. лож. холодной воды, положить ¼ ф. сливоч. холодн. масла и соку изъ ¼ лимона, поставить на огонь и быстро мѣшать вѣничкомъ изъ деревянныхъ прутиковъ; когда погустѣетъ, оставить, посолить, подать въ соусникѣ.

131. Картофель въ сметанѣ. Вареный картофель очистить, нарѣзать ломтиками, посолить, залить сметаной и поставить потушить подъ крышкой на легкомъ огнѣ, около 20 минутъ.

132. Макароны съ яблоками. Взять 1 фунтъ толстыхъ макаронъ, отварить въ крутомъ, соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, промыть холодной водой. 2 антоновскихъ яблока, очистивъ отъ кожи и сердцевины, нарѣзать ломтиками. Въ кастрюлю или въ форму уложить рядами: рядъ макаронъ и рядъ яблоковъ. Взять 3 яйца, разбить съ $1^1/_2$ стакана молока и $^1/_4$ фунта чухонскаго масла и $^1/_2$ стаканомъ сахара и, промѣшавъ эту смѣсь хорошенько, залить ею макароны и поставить въ духовой шкафъ или печь, чтобы запеклись.

133. Макароны по-итальянски. 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, отбросить на дурхшлагъ, обдать холодной водой, распустить въ кастрюлькѣ сливочнаго масла и положить туда макароны, встряхнувъ нѣсколько разъ и поставивъ ненадолго въ духовой шкафъ, чтобы пропитались масломъ, подавать въ кастрюлькѣ, чтобы были совершенно горячія, по желанію обсыпать мелко истолченными сухарями или тертымъ сыромъ.

134. Лѣнивые вареники. 3—4 фун. творогу отжать и протереть сквозь сито, немного посолить, разбить 5—6 яицъ, $^1/_2$—1 ф. муки, хорошенько вымѣшать, взять на пробу немножко тѣста, сдѣлать маленькую лепешечку, опустить ее въ соленый кипятокъ, когда всплыветъ, вынуть и разрѣзать; если будетъ разсыпаться, подбавить немного муки, если же соединеніе хорошо, то раздѣлить приготовленное творожное тѣсто на нѣсколько частей, раскатать толщиной въ мизинецъ, нарѣзать небольшими треугольниками, закругливъ ножомъ или руками, опускать передъ самымъ обѣдомъ въ крутой кипятокъ. Когда сварятся, вынуть на дуршлагъ, переложить на горячее блюдо, облить распущеннымъ масломъ, подавать со сметаной.

135. Вареники съ творогомъ. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ ф. муки, 1-го яйца, немного соли и $1^1/_4$ стакана воды. Раскатать на столѣ, какъ для лапши, нарѣзать на маленькіе квадратные кусочки, положить на нихъ приготовленнаго нижеописаннымъ способомъ творогу, заворотить треугольникомъ и защипать края. Приготовленные вареники опускать въ посоленный крутой кипятокъ, осторожно промѣшивать, чтобы не приставали ко дну. Когда вареники всплывутъ на поверхность, вынимать, класть на тарелку, облить горячимъ масломъ и подавать горячими со сметаной. Творогъ хорошенько выжать, чтобы былъ сухой, протереть сквозь рѣшето и, прибавивъ немного сметаны, вымѣшать, чуть посоливъ.

136. Грибы тушеные въ сметанѣ. Взять свѣжихъ грибовъ, бѣлыхъ или другихъ, какіе имѣются, количествомъ по желанію и числу обѣдающихъ, считая на каждаго по 2—3 крупныхъ

гриба и 4—5 мелкихъ. Грибы очистить отъ грязи и пятнышекъ, промыть въ водѣ, цѣльными откинуть на рѣшето, корешки нарѣзать ломтиками или квадратами, а шляпки можно оставлять цѣльными или тоже нарѣзать. Въ кастрюлькѣ распустить ложку масла, положить грибы, посолить и, закрывъ крышкой, поставить тушить на плитѣ. Когда грибы вберутъ въ себя все масло и сокъ, положить еще ложку масла и тушить до готовности, встряхивая кастрюлю или помѣшивая ложкой, слѣдить, чтобы не подгорѣли, когда грибы будутъ готовы, положить стаканъ сметаны, прокипятить со сметаной одинъ разъ и сейчасъ-же подавать къ столу.

Грибы жареные на сковородѣ, приготовляются почти такъ же; сначала обжариваются въ небольшомъ количествѣ масла. затѣмъ масла добавляется еще; когда грибы будутъ изжарены, положить сметану и, разъ прокипятивъ, подавать. Можно жарить и въ одномъ маслѣ. Нѣкоторые обваливаютъ передъ жареніемъ грибы въ мукѣ и кладутъ лукъ, но это зависитъ отъ личныхъ вкусовъ, и достоинство этого блюда не улучшаетъ.

137. Бѣлые сушеные грибы съ гренками. Отварить въ посоленной водѣ $^1/_8$ ф. вымытыхъ сушеныхъ грибовъ, откинуть на рѣшето и мелко нашинковать, отваръ процѣдить. Въ $^1/_2$ стаканѣ остуженнаго отвара разболтать столовую ложку муки и соединить эту подправку съ кипящимъ бульономъ, безпрерывно мѣшая, чтобы загустѣлъ; затѣмъ, прибавивъ 2 стакана сметаны, размѣшать, подогрѣть, не кипятя; всыпать шинкованные грибы и размѣшать. 2 пятикопеечныя французскія булки, безъ корокъ, нарѣзать ломтиками и поджарить одной стороной на сковородкѣ на маслѣ. На сковороду, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, переложить грибы, покрывъ ихъ приготовленными ломтями булки, поджаренной стороной внизъ. Верхъ булки смазать яйцомъ, посыпать тертымъ сыромъ, скропить масломъ и поставить въ духовку подрумяниться.

138. Селянка грибная. Два фунта кислой шинкованной капусты протушить въ кастрюлькѣ подъ крышкой съ двумя ложками сливочнаго масла и полъ-луковицей, мелко нашинкованой и поджаренной предварительно въ маслѣ. Во время тушенія капусты подливать въ нее понемногу грибного бульона. Когда капуста будетъ готова, смѣшать съ ней $^1/_8$ фунта нишинкованныхъ, отваренныхъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, (мелкихъ шт. 8, крупныхъ шт. 5) и уложить въ сотейникъ или сковородку горкой, сверху, накрестъ, положить нарѣзанный ломтиками одинъ на другой вареный картофель, а образовавшіяся пространства между крестомъ убрать брусникой, корнишонами каперцами, оливками и маслинами (раньше, конечно, все, кромѣ

брусники и маслинъ, отварить), окропить все масломъ, обсыпать густо сухарями и запечь въ духовомъ шкафу.

139. Пудингъ изъ овощей. Взять одну брюкву, 1 морковь, 1 петрушку, 1/4 ф. спаржи, сварить до готовности и протереть сквозь рѣшето. Приготовить бешемель: 1/8 ф. масла чухонскаго, 1/2 стакана муки мягкой, припустить на плитѣ, но не поджечь, развести 2 стаканами молока, посолить и соединить съ пюре, вымѣшавъ и сбивъ въ массу 4 желтка; бѣлки же сбить въ густую пѣну и влить туда-же, осторожно вымѣшать. Форму намазать чухонскимъ масломъ, посыпать сухарями и положить въ нее половину приготовленной массы, въ то же время отварить отдѣльно небольшой кочешочекъ цвѣтной капусты, нарѣзать кусочками и положить въ форму, заливъ ихъ остальной массой, поставить въ печь минутъ на 30, чтобы запеклось. Подается съ голландскимъ соусомъ, сабаіономъ или же съ густыми сливками, сырыми или кипячеными (по вкусу).

140. Пудингъ изъ моркови. Взять 5—10 штукъ моркови, смотря по величинѣ, сварить въ водѣ, протереть сквозь сито. Приготовить бешемель. Остудивъ, смѣшать съ морковнымъ пюрэ, посолить, положить 4 желтка, вымѣшать хорошенько, отдѣльно сбить въ густую пѣну 4 бѣлка, положить въ приготовленную массу; осторожно вымѣшавъ, сложить въ форму, смазанную внутри чухонскимъ масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ печь на 1 часъ. Подавать съ голландскимъ соусомъ.

141. Пудингъ изъ цвѣтной капусты. Отварить 2 кочана цвѣтной капусты, протереть, 1/2 французской булки намочить въ молокѣ, отжать и перемѣшать съ капустой. 3 яйца разболтать со стаканомъ молока, влить въ приготовленную массу, перемѣшать, выложить въ форму, смоченную масломъ, обсыпанную сухарями и испечь. Приготовить соусъ: полфунта шампиньоновъ очистить, нашинковать, протушить съ масломъ, очистки же вымыть, сварить въ соленомъ кипяткѣ процѣдить, и влить въ приготовленные шампиньоны; заправить ложкой муки, полстаканомъ сметаны.

142. Запеканка изъ овощей. Взять 1 стол. ложку сушенаго горошка, (свѣжаго—2 ложки), 1/8 ф. или 5 кочешковъ брюссельской капусты, маленькій кочанъ цвѣтной капусты, 1/2 моркови, 1 небольшую рѣпу, 2 шт. картофеля, 1/2 ф. суповой спаржи, сварить каждую овощь отдѣльно, откинуть на дурхшлагъ и уложить въ форму, смазанную масломъ и посыпанную толчеными сухарями такимъ образомъ: слой сухарей, потомъ слой моркови, слой капусты, переложить съ сухарями каждый сортъ овощей, поливая немного масломъ. Когда все будетъ уложено, взять 1/2 стакана отвару, въ которомъ варились овощи, 1/2 стакана молока и 3 желтка, размѣшать, заливъ овощи и посыпавъ сверху саха-

ромъ и окропивъ масломъ, поставить въ духовку подрумяниться. Изъ оставшагося отвару изъ-подъ овощей сдѣлать голландскій соусъ, который и подавать къ запеканкѣ.

Отварить 12 шт. средней величины картофелинъ, очистить и протереть сквозь сито; сварить и протереть отдѣльно: 5 штукъ моркови и 1/4 фунта зеленаго горошка. Картофель и морковь промѣшать отдѣльно съ ложкой масла,

143. Запеканка «Московитъ» изъ овощей. Взять гладкую, не очень высокую форму или сотейникъ, обмазать внутри масломъ, посыпать мелко истолченными и просѣянными сухарями и уложить рядами, въ палецъ толщины, слой картофеля, слой горошка и опять слой картофеля и т. д. Когда вся масса будетъ уложена, залить ее размѣшанными въ стаканѣ молока 2 яйцами, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла и поставить минутъ на 20 въ печь или шкафъ зарумянить. Готовую запеканку выложить на блюдо и подать къ ней голландскій соусъ.

144. Картофель отварной по-польски. Отварить очищенный картофель въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить, положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и посыпанное сухарями; облить 1 ст. сметаны, прогрѣть въ духовкѣ, не давая закипѣть. Подать 4 стол. лож. масла, смѣшаннаго съ 4 крутыми рубленными яйцами, рубленымъ укропомъ и петрушкой.

145. Огурцы соленые, жареные, фаршированные сухарями. 12 крупныхъ, крѣпкихъ солен. огурцовъ очистить, разрѣзать пополамъ въ длину, выскрести сердцевину, порубить ее. Подрумянить въ маслѣ 2—3 стол. лож. сухарей, прибавить сердцевины огурцовъ, рубл. укропа, 1 стол. лож. масла, 2 яйца, перемѣшать. Наполнивъ плотно огурцы, пригнать половинки попарно, покрывъ другъ дружкой. Обмакнуть въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и обвалять въ сухаряхъ, обжарить румяно въ маслѣ. Если бы осталось начинки, скатать ее шариками, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, обложивъ на блюдѣ огурцы.

146. Свекла въ сметанѣ. Испечь или сварить 2—3 свеклы, нарѣзать ломтиками, запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и обжарить съ одной стороны на сковородкѣ въ маслѣ; изжаренные ломти уложить въ сотейникъ и залить стаканомъ сметаны съ разболтанными въ ней 3 яйцами, дать слегка прогрѣться въ легкомъ жару.

147. Картофельная запеканка. Штукъ десять картофелинъ средней величины очистить, сварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, сложить въ кастрюлю, положить луковицу, мелко изрубленную и поджаренную на маслѣ сливочномъ или растительномъ, прибавить сюда же 4—6 сваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, поперчить, посолить по вкусу. Взбить 2—3 сырыхъ яйца (если желаютъ приготовить постную

запеканку—яйца не кладутъ). Приготовить сотейникъ: смазать масломъ, обсыпать мелко истолченными и просѣянными сухарями, сложить въ него массу, сгладить ножемъ, посыпать сверху сухарями, покропить масломъ, поставить въ шкафъ минутъ на 20. Когда зарумянится, подать къ столу въ сотейникѣ. Къ запеканкѣ подается грибной соусъ, приготовляемый такъ: подогрѣть въ кастрюлькѣ 2 столовыя ложки масла сливочнаго или растительнаго, съ 1-й столовой ложкой муки, развести 1½ стаканами грибного бульону, положить одну столовую ложку пюре-томатъ, 2 ложки сметаны, посолить по вкусу, положить сюда же 4—5 бѣлыхъ мелко-изрубленныхъ грибковъ, прокипятить, подать въ соусникѣ.

148. Форшмакъ картофельный съ пармезаномъ. Протеревъ сквозь рѣшето 1½—2 фунта испеченнаго или отвареннаго картофеля, положить туда 1—2 изрубленныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ луковицы, соли и перцу по вкусу, ½ фунта сметаны, 3 желтка, ¼ натертаго пармезана, 2 столовыхъ ложки муки, рубленнаго укропу и петрушки. Смѣшать все это хорошенько, прибавить также 3 сбитыхъ въ пѣну бѣлка, и выложить въ сковородку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями. Сгладивъ затѣмъ массу, смазать ее яйцомъ, посыпать пармезаномъ, скропить масломъ и поставить въ печь минутъ на 15—20, чтобы подрумянилась.

149. Картофель фаршированный. Очистивъ 5—6 штукъ крупнаго картофеля, обрѣзать края, придавъ овальную форму, вычистить трубочкой или маленькимъ ножомъ середку по возможности больше, чтобъ умѣстилось больше фаршу. Фаршъ приготовляется такъ: очистивъ и снявъ съ костей одну селедку, изрубить мелко, потомъ прибавить ½ фунта мелкоизрубленной сырой щуки или судака, ½ рубленой луковицы, щепотку перцу, рубленаго укропу, маленькій кусочекъ черствой французской булки, вымоченной въ водѣ и отжатой, 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, все это хорошенько вмѣстѣ прорубить и нафаршировать этой массой картофель и поджарить его на русскомъ маслѣ. Когда подрумянится, сложить въ глубокій сотейникъ, влить одинъ стаканъ рыбнаго или некрѣпкаго грибного бульону и поставить въ духовку, припустить до мягкости. За 15 минутъ до подачи къ столу положить 1 стаканъ сметаны и дать еще разъ покипѣть въ шкафу или на плитѣ, посыпать рубленымъ укропомъ и подать въ сотейникѣ.

150. Картофельныя булочки съ грибами. ⅛ вымытыхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить въ чуть посоленной водѣ и мелко изрубить. Крупную луковицу нашинковать, подрумянить въ маслѣ, смѣшать съ грибами, изъ которыхъ 2 ложки оставить

на соусъ, 10—12 штукъ очищеннаго картофеля отварить въ соленомъ кипяткѣ, протереть, прибавивъ 1/2—3/4 стакана крупичатой муки, перемѣшать хорошенько, скатать колбасой и нарѣзать на равныя части. Сдѣлать изъ каждой части по двѣ лепешки—одну побольше, другую поменьше. Листъ смазать масломъ, обсыпать мукой, положить на него большія лепешки и на нихъ грибной фаршъ; затѣмъ, завернувъ круто края, закрыть меньшими лепешками, соединить края, смазавъ весь верхъ булочки яйцомъ, поставить въ духовку, чтобы подрумянились, подать съ грибнымъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ грибного бульона, который прокипятить съ 3 чайными ложками муки, подрумяненной въ маслѣ, и поливать оставшіеся рубленые грибы; взять и 1 ложку сметаны, прогрѣть съ нею, не кипятя.

151. Колдуны съ рисомъ и яйцами. Отваривъ въ соленой водѣ 1/4 фунта риса, откинуть его на рѣшето, переложить въ миску и перемѣшать съ 2 ложками масла, 2 крутыми рублеными яйцами, укропомъ и петрушкой. Затѣмъ приготовить тѣсто для колдуновъ такимъ образомъ: 3 стакана муки, 3 яйца, 8—10 столовыхъ ложекъ воды и чайную ложку соли, замѣсить хорошенько и оставить полежать минутъ 10—15, покрывъ чистымъ полотенцемъ, чтобы сверху не подсохло. Затѣмъ изъ приготовленнаго тѣста, какъ для лапши, вырѣзать лепешки, уложивъ на каждую изъ нихъ немного фарша и защипать. Отваривъ колдуны въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дуршлагъ и переложить на блюдо, заливъ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

152. Крупеникъ изъ риса. Отварить 1/2 фунта риса въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, прибавить 1/4 фунта масла сливочнаго, разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ, отваренныхъ въ соленой водѣ, и мелко нарубленныхъ грибовъ, зеленой петрушки. Все хорошенько перемѣшать, сложить въ кастрюлю, сверху полить масломъ и поставить въ духовку запечь, не покрывая крышкой. Когда зарумянится, вынимать и подавать.

153. Рѣпа, фаршированная рисомъ и грибами. Взявъ 5—6 штукъ рѣпъ, очистить ихъ отъ кожицы, положить въ кастрюлю, залить 5—6 стаканами воды, положить 1 столовую ложку соли, покрыть и поставить на огонь, варить до мягкости. Откинуть на рѣшето, дать остыть. Выбрать чайной ложкой середину, сложить рѣпу въ сотейникъ и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такъ: сварить 1/4 фунта рису, смѣшать съ одной луковицей, поджаренной въ 2—3 ложкахъ сливочнаго масла, изрубить 4—5 штукъ сухихъ бѣлыхъ вареныхъ грибковъ, положить луковицу, прибавить сюда рисъ, часть (1/2) вынутой сердцевины рѣпы, хорошенько смѣшать, положить щепотку перцу, прибавить щепотку рубленой зелени петрушки, влить 2 ложки

грибного бульона, все хорошенько смѣшать и этой смѣсью нафаршировать рѣпу, при чемъ фаршъ долженъ лежать горкой, выступая надъ рѣпой, посыпать просѣянными истолченными сухарями, смѣшанными съ тертымъ сыромъ, покропить сверху сливочнымъ масломъ, влить $1/2$ стакана грибного бульону въ сотейникъ (чтобы не подгорѣла рѣпа) и поставить въ печь, чтобъ зарумянились верхушки. Вынувъ изъ шкафа, залить рѣпу соусомъ, распустить 2 стол. лож. сливочнаго масла въ кастрюлькѣ, положить 2 стол. лож. муки, прогрѣть, развести однимъ стаканомъ грибного бульону, хорошенько смѣшать, прибавить 1 стаканъ сметаны, одну ложку пюре-томатъ, посолить по вкусу, прокипятить и залить рѣпу этимъ соусомъ. Поставить на 10 минутъ въ шкафъ, дать подрумяниться. Подать къ столу въ сотейникѣ.

Чтобы приготовить рѣпу постною—надо сливочное масло замѣнить растительнымъ, а сметаны въ соусъ не класть вовсе. Для постнаго соуса грибной бульонъ долженъ быть крѣпче, а также кладется въ него лишняя ложка пюре-томатъ.

154. Пудингъ изъ рѣпы. 3—4 рѣпы очистить отъ кожи и поставить варить до мягкости въ соленой водѣ; когда рѣпа будетъ готова, вынуть изъ воды на рѣшето, протереть черезъ него же, сложить рѣпу въ кастрюльку, прибавить 2—3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 чайныхъ ложки сахара, по вкусу посолить и влить 3 столовыхъ ложки сливокъ или молока, покрыть, поставить на легкiй огонь минутъ на 20. Этимъ временемъ очистить отъ корки $1/2$ французской булки и намочить въ 1 стак. молока; когда булка разбухнетъ, отжать, положить въ рѣпу, хорошо 4 бѣлка смѣшать и сложить въ смазанную сливочнымъ масломъ форму или глиняную огнеупорную глубокую плошку, предварительно обсыпанную сухарями; поставить въ духовой шкафъ-печь, перемѣшать. Взбить 4 желтка и положить взбитые въ пѣну на 30 минутъ. Когда испечется, вынуть изъ формы на блюдо и подать къ нему соусъ, приготовленный такъ: положить въ кастрюлю 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 1 столовую ложку муки; все слегка прокипятить и залить $1\,1/2$ стаканами кипящаго молока, хорошо смѣшать, чтобы не было комковъ, дать еще разъ вскипѣть, отставить на столъ, по вкусу посолить, положить 2 сырыхъ желтка, хорошо смѣшать, влить соку изъ $1/2$ лимона и положить сливочнаго масла небольшой кусочекъ и вѣничкомъ промѣшать, чтобы соусъ былъ гладкiй, подать въ соусникѣ.

155. Форшмакъ безъ мяса. Изрубить мелко капусту; съ розанчика обрѣзать корку, мякоть размочить въ молокѣ или въ водѣ, отжать и растереть ее съ желтками; вареный картофель протереть сквозь сито; смѣшать все вмѣстѣ хорошенько, при-

бавивъ сметану, мелко изрубленную и изжаренную въ маслѣ луковицу, изрубленныя кильки или соусъ изъ килекъ, перцу и соли по вкусу, а также взбитые въ пѣну бѣлки. Выложить всю массу въ хорошо смазанный масломъ и обсыпанный сухарями сотейникъ, положивъ сверху кусочками масло, посыпавъ тертымъ сыромъ, поставить въ духовой шкапъ на $^1/_2$ часа. Когда форшмакъ хорошо зарумянится и отстанетъ отъ краевъ, подать его въ сотейникѣ же или выложить на круглое блюдо. Сливочное масло можно замѣнить русскимъ.

156. Баклажаны фаршированные. Баклажаны обдать кипяткомъ или вскипятить разъ, откинуть на сито. Разрѣзать вдоль, вынуть сѣмечки, изрубить ихъ мелко, смѣшать съ мелко изрубленнымъ жирнымъ мясомъ, поджаренной въ маслѣ луковицей, немного мелко изрубленнаго укропу и ложки 2—3 риса, посолить, поперчить, уложить въ кастрюльку, долго тушить, до мягкости, въ помидоровомъ соусѣ. За $^1/_4$ часа до подачи влить въ соусъ сметаны, дать закипѣть хорошо, подавать въ сотейникѣ горячимъ.

157. Томаты по-румынски. Срѣзать верхушки съ 10 крупныхъ томатовъ и выскоблить ложечкой сердцевину настолько, чтобы можно было положить по цѣлому яйцу. Смазать глубокое блюдо масломъ, посыпать сухарями, уложить на него томаты, посолить. Влить въ каждый томатъ по чайной ложкѣ масла, выпустить по одному яйцу, скропить масломъ: 1 стаканъ сметаны смѣшать съ 2 сырыми желтками и протертыми сердцевинами и верхушками томатъ, облить этимъ соусомъ томаты на блюдѣ, скропить масломъ, поставить въ печь минутъ на 15—20, чтобы яйца затянулись. Подавая, посыпать рубленымъ укропомъ.

158. Картофель печеный, фаршированный грибами въ сметанѣ. Испечь 15—20 штукъ крупнаго картофелю, очистить, срѣзать верхушки, вынуть изъ каждаго мякиша настолько, чтобы стѣнки и донышки картофеля могли удержать фаршъ.

$^1/_8$ фунта сушеныхъ грибовъ отварить, процѣдить, изрубить и смѣшать съ поджаренными въ маслѣ 1 рубленой луковицей и 1 столовой ложкой муки; влить туда же $^1/_2$ стакана грибного бульона, прокипятить, прибавить 2 столовыхъ ложки сметаны, посолить по вкусу, размѣшать, дать хорошо прокипѣть и затѣмъ нафаршировать картофель. Нафаршированный картофель уложить въ глубокую сковороду, покрыть срѣзанными верхушками, облить сметаной, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ и поставить въ печь подрумяниться; подать на сковородѣ.

158. а. Кокили изъ шпината съ яйцами. Взять шпинатъ, промыть, обдать кипяткомъ, кипятить 12 минутъ. Откинуть на рѣшето, дать стечь, протереть. Дать немного подсохнуть этому

пюре, а затѣмъ заправить 3 желтками и ложкой масла. Положить шпинату въ кокили по краямъ, оставляя средину пустою. Приготовить яйца: сбить бѣлки и желтки, прибавить тертаго сыра, соли, перца, влить три ложки горячихъ сливокъ или молока. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, вылить яйца, мѣшать все время деревянной ложкой, поливая понемногу масломъ. Не давать перейти. Снять съ огня и тотчасъ-же разложить по кокилямъ. На шесть кокилей выйдетъ по полтора яйца. Посыпать сверху тертымъ сыромъ, обрызгать масломъ. Поставить въ печь, чтобы заколеровались, то-есть, чтобы сыръ растапливался въ маслѣ, образовалъ легкую корочку. Для этого нужно, чтобы печь была горяча, и яйца разомъ охватило жаромъ, иначе они дѣлаются твердыми и теряютъ всякій вкусъ.

159. Колдуны съ кислой капустой и грибами. Протушить ½ фунта шинкованной капусты съ масломъ до розоваго цвѣта. Сварить отдѣльно ⅛ фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить, мелко изрубить, смѣшать съ капустой, посолить и поперчить по вкусу. Приготовить тѣсто на колдуны изъ 2 стакановъ муки, ½ стакана воды, 3 яицъ и 1 чайной ложки соли.

Замѣсить тѣсто не очень круто, раскатать, вырѣзать лепешечки, положить на каждую кучкой начинку, защипать. Сварить въ посоленомъ кипяткѣ. Подать подрумяненное масло.

160. Томаты тушеные съ яблоками и сметаной. 7—8 томатовъ разрѣзать кружечками, посолить, сложить въ сотейникъ, положить туда же 5—6 штукъ очищенныхъ отъ кожи и сердцевины и нарѣзанныхъ кружками кислыхъ яблокъ; можно яблоки и томаты уложить рядами, затѣмъ посыпать 1 столовой ложкой сахара и залить 1 стаканомъ сметаны, смѣшанной съ 1 столовой ложкой муки и 3 столовыми ложками масла, засыпать сверху сухарями и поставить въ духовую печь тушить на 30—40 минутъ. Къ этому блюду подать гренки: 1 черствую французскую булку нарѣзать небольшими ломтями, намочить въ молокѣ съ яйцомъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

161. Кольраби по-эстляндски. Очистивъ и нарѣзавъ кубиками 3—4 штуки кольраби, сварить въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить и сложить въ приготовленный соусъ. Для соуса очистить 3 соленыхъ огурца, нарѣзать кружочками и проварить въ 1 стаканѣ овощнаго бульона, затѣмъ положить 1 ложку муки, слегка поджаренной въ 1 столовой ложкѣ масла, размѣшать, влить сюда же 1 стаканъ сливокъ, дать еще разъ вскипѣть; затѣмъ положить въ соусъ приготовленный кольраби, хорошо прокипятить, всыпать рубленой зелени укропу или петрушки, смѣшать, подать. Кольраби можно замѣнить рѣпой.

162. Мацахай (армянское). Баклажаны вымыть, обтереть, срѣзать стебли. Нарѣзать кружечками, какъ лимонъ, толщиною въ мизинецъ, обвалять въ мукѣ, посолить, поперчить, поджарить въ маслѣ, очень обрумянивъ. Глубокій сотейникъ смазать масломъ, уложить рядъ этихъ кружочковъ изъ баклажанъ, рядъ мяса сырого, мелко изрубленнаго, съ рисомъ сырымъ и поджаренной до красна луковицей, опять рядъ баклажанъ, опять мясо съ рисомъ и послѣдній рядъ снова баклажанъ. Залить соусомъ изъ помидоръ, поставить въ духовую печку на 1 часъ; за 10 мин. до подачи положить сверху ложки 2 сметаны.

Соусъ изъ помидоръ приготовляется такъ: перемять нѣсколько зрѣлыхъ красныхъ помидоръ, протереть сквозь друшлакъ, заправить мукой съ масломъ, чуть присолить, вскипятить.

163. Артишоки по-англійски. Очистить артишоки, срѣзать нижнюю часть, натереть лимономъ, разрѣзать каждый артишокъ пополамъ, вырѣзать мякоть, обровнять и опускать въ холодную воду съ уксусомъ. Когда всѣ артишоки будутъ очищены, опустить ихъ въ соленый кипятокъ, дать вскипѣть, откинуть на друшлакъ и перелить холодной водой. Въ сотейникѣ растопить масло, уложить артишоки и выжать на нихъ сокъ изъ одного лимона. За 1/2 часа до отпуска влить 1 стаканъ овощнаго бульона и варить, пока бульонъ вскипитъ, а низы артишоковъ заколеруются. Залить, затѣмъ, артишоки краснымъ соусомъ (ложку муки поджарить докрасна въ ложкѣ масла и развести кипящимъ бульономъ), сварить до мягкости, вынуть, уложить на блюдо. Соусъ кипятить, пока онъ уварится до надлежащей густоты, посолить, влить сокъ изъ 1 лимона, процѣдить сквозь сито, размѣшать съ 1 ложкой сливочнаго масла и залить артишоки.

164. Томаты, фаршированные кашей. Вымывъ томаты, срѣзать съ нихъ верхушки и вынуть внутренность, оставляя довольно толстыя стѣнки.

Вынутую изъ томатовъ внутренность протереть сквозь сито, смѣшать съ заранѣе отваренной гречневой кашей, посолить, нафаршировать томаты, закрыть каждый срѣзанной верхушкой, уложить въ сотейникъ, запечь немного, а затѣмъ, заливъ сметаной, поставить въ духовой шкапъ зарумяниться.

12 шт. мелкихъ томатъ, 1/2 ф. гречневой крупы, 3/8 ф. Сметаны.

165. Гренки съ шампиньонами. Шампиньоны оттушить до готовности въ собственномъ соку, мелко изрубить и протереть сквозь сито.

Масло растереть въ пѣну и смѣшать съ шампиньонами. Французскія булки разрѣзать на ломтики, поджарить съ обѣихъ сторонъ и намазать на гренки приготовленную смѣсь.

166. Суфле изъ макаронъ. Отваривъ въ соленомъ кипяткѣ $1/2$ ф. макаронъ, отбросить ихъ на рѣшето. $1/4$ ф. шампиньонъ очистить, мелко нашинковать, припустить въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, отставить. 3 яйца разбить лопаточкой, влить $1/4$ фунта масла, 2 лож. сметаны, положить 1 л. муки, $1/4$ ф. натертаго сыра, шампиньоны и 1 стаканъ отвара изъ-подъ макаронъ. Перемѣшать все хорошенько, смѣшать съ макаронами, переложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и поставить въ духовой шкапъ на $1/2$ часа, чтобы хорошо заколеровалось. Отдѣльно подать соусъ-томатъ.

167. Тыква жареная. Снявъ съ 3 ф. тыквы толстую кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву на тонкіе куски, посолить, обвалять въ мукѣ и поджарить на сковородѣ докрасна. Подать на сковородѣ, заливъ соусомъ, или же соусъ подать отдѣльно. Для соуса заправить бѣлый соусъ изъ масла, муки и $1\,1/2$ стакана бульона, прибавить томатъ и немного кайенск. перцу, прокипятить.

168. Брюква съ гренками. Нарѣзать квадратными маленькими кусочками сырой брюквы, отварить въ кипяткѣ до мягкости, откинуть на рѣшето и сложить въ кастрюлю, сдѣлать заправку; распустить въ небольшой кастрюлькѣ масло и всыпать въ него, понемногу мѣшая, муку, затѣмъ развести стаканъ горячаго молока, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, и этой заправкой облить приготовленную брюкву, промѣшать, положить немного соли и сахара по вкусу и дать немного упрѣть брюквѣ, поставивши кастрюльку, закрывъ ее крышкой, въ горячую воду, но не въ печь. чтобы не пригорѣла.

Приготовить гренки. Съ французской булки срѣзать корки, нарѣзать ровные ломтики, намочить въ молокѣ, съ разболтанными въ немъ тремя желтками, и поджарить съ обѣихъ сторонъ на листѣ, посыпанномъ мукою.

Брюкву выложить горкой на блюдо и кругомъ обложить гренками.

169. Зеленый горошекъ съ гренками. Опустить горошекъ въ хорошо посоленную кипящую воду и варить на большомъ огнѣ. Когда будетъ готовъ, откинуть на рѣшето. Въ сотейникѣ распустить 2 столовыя ложки масла, положить горошекъ, прогрѣть, прибавить сахаръ. Выложить на блюдо и обложить гренками. Для гренковъ нарѣзать хлѣбъ косыми или сердцевидными кусками въ $1\,1/2$ пальца толщиной, залить его льезономъ (яйца, молоко, немного соли и сахару, хорошо размѣшанные), дать постоять 10 минутъ, затѣмъ обжарить въ маслѣ.

170. Пуддингъ изъ свѣжей капусты по-тирольски. Изрубивъ $1\,1/2$—2 фунта свѣжей капусты, поставить ее тушить въ 3—4

столовыхъ ложкахъ масла; когда капуста станетъ мягкой, дать ей остыть. Затѣмъ влить въ нее слѣдующую массу: смѣшать $^1/_8$ фунта подогрѣтаго масла, 3—4 сырыхъ желтка, 3 столовыхъ ложки муки, 3 столовыхъ ложки тертаго сыра, 1 стаканъ молока или сливокъ, положивъ сюда же и взбитые въ пѣну 4 бѣлка. Смѣшать все это хорошенько съ капустой, переложить въ смазанную масломъ и посыпанную мелкими сухарями форму, смазать яйцомъ, посыпать сыромъ, скропить масломъ и поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Когда пуддингъ зарумянится, вынуть его изъ печки, дать ему немного постоять, затѣмъ переложить на блюдо, обливъ соусомъ. Для соуса прогрѣть 2 столовыхъ ложки масла и 1 столовую ложку муки, влить 1 стаканъ овощнаго или картофельнаго отвара, положить 2 столовыхъ ложки сметаны, посолить, прокипятить. Передъ отпускомъ взбить 1—2 желтка.

171. **Брюква жареная по-швейцарски.** Разрѣзавъ очищенную брюкву пополамъ, поперекъ, отварить ее слегка въ посоленомъ молокѣ, процѣдить, порѣзать большими ломтями, обвалять въ мукѣ, въ яйцѣ и тертомъ сырѣ, затѣмъ еще разъ обмакнуть въ яйцѣ и, обвалявъ въ сухаряхъ, обжарить румяно въ маслѣ. Подать соусъ изъ молока, въ которомъ варилась брюква: 2—3 стол. лож. масла слегка поджарить съ 1 стол. лож. муки и развесть молокомъ, въ которомъ варилась брюква ($1^1/_2$ стак.), прокипятить, отставить, положить въ него 1—2 сырыхъ желтка, смѣшать, подать отдѣльно въ соусникѣ.

172. **Грибы бѣлые съ картофелемъ о-гратенъ.** Сваривъ въ 3—4 стаканахъ воды, $^1/_8$ фунта сушеныхъ грибовъ, процѣдить, пошинковать, сложить на сковородку, прибавить 2 столовыхъ ложки масла, соли и перцу и слегка поджарить; затѣмъ всыпать 2—3 чайныхъ ложки муки, размѣшать, влить 1 стаканъ сметаны и прокипятить, прибавивъ сюда же 2—3 столовыхъ ложки грибного отвара. Очистивъ 5—6 шт. картофеля, нарѣзать его кружечками, сварить въ посоленной водѣ до мягкости, отцѣдить, сложить въ сотейникъ, залить приготовленными грибами, посыпать тертымъ сыромъ и сухарями, скропить масломъ и поставить въ духовку подрумяниться.

173. **Цвѣтная капуста о-гратенъ.** Очистить 3 качна капусты, положить въ кастрюлю съ кипящей соленой водой и съ момента закипанія варить (20 минутъ), выложить осторожно на рѣшето, когда вода стечетъ, положить на сотейникъ или эмалированное блюдо, залить бешамелью, для чего распустить ложку масла, всыпать 2 ст. ложки муки въ кастрюльку, прогрѣть муку съ масломъ, залить 2-мя стаканами кипящаго молока, хорошенько перемѣшать веселкой, отставить на столъ, положить желтокъ (сырой), посолить по вкусу; этимъ соусомъ залить капусту, обсы-

пать сухарями, побрызгать масломъ сверху, поставить въ шкафъ средней температуры, заколеровать.

174. Земляная груша по-испански. Очистивъ 1—2 фунта земляной груши, промыть въ холодной водѣ съ уксусомъ, вынуть изъ воды, обсушить, положить въ кастрюлю, прибавить $^1/_8$ фунта сливочнаго масла, выжать сокъ изъ 1-го лимона, посолить, покрыть и потушить на легкомъ огнѣ до золотистаго цвѣта, всыпать 2 чайныхъ ложки муки, перетрясти и влить 1 стаканъ мясного бульону, $^1/_2$ фунта сметаны, прокипятить. Переложить въ сотейникъ, посыпать тертымъ сыромъ, сухарями (по 1 столовой ложкѣ), покропить сливочнымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ заколеровать. Подать къ столу въ сотейникѣ.

175. Паштетъ съ морковью. Очистивъ и промывъ 1 фунтъ моркови, сварить въ соленой водѣ до полуготовности; когда сварится, выбрать, нарѣзать кружочками и сложить въ кастрюльку, куда прибавить $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, $^1/_2$ стакана сливокъ или молока, $^1/_2$ чайной ложки сахару, посолить по вкусу, поперчить и, покрывши, проварить до мягкости. Сваривъ вкрутую 5 штукъ яицъ, очистить, нарѣзать также кружочками, полить двумя столовыми ложками сливочнаго масла, присолить, посыпать рубленымъ укропомъ и отставить. Замѣсить прѣсное сдобное тѣсто изъ 1 фунта муки, 1 стакана сметаны, $^1/_4$ стакана подогрѣтаго русскаго или чухонскаго масла, 1-го яйца, 2-хъ столовыхъ ложки сахару, 2-хъ чайныхъ ложекъ соли (долго мѣсить не рекомендуется, такъ какъ тѣсто не будетъ рыхлымъ и образуется закалъ); какъ только тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на двѣ части, изъ которыхъ одна должна быть вдвое больше другой. Раскатавъ большую часть въ лепешку, въ $^1/_4$ пальца толщины, положить ее въ смазанный холоднымъ сливочнымъ масломъ и посыпанный сухарями сотейникъ или глубокую огнеупорную глиняную чашку такъ, чтобы края свѣшивались за борта сотейника; затѣмъ класть рядами фаршъ изъ моркови и яицъ, чтобы получился переслой въ 3—4 ряда, покрыть верхъ другой меньшей лепешкой, обрѣзать края ножомъ, проколоть верхнюю лепешку ножомъ въ 2—3 мѣстахъ (чтобы во время печенья тѣсто не вздувалось пузырями). Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, надо сверху лепешку смазать яйцомъ. Изъ обрѣзковъ тѣста можно сдѣлать рѣшеточку, раскатавъ тѣсто и нарѣзавъ его полосками, уложить рѣшеточкой и поставить паштетъ въ русскую печь или духовой шкафъ средней температуры на $^3/_4$ часа; вынувъ перевернуть на блюдо и подать. Къ паштету можно подать холоднаго сливочнаго масла.

176. Пуддингъ грибной. $^1/_2$ фунта свѣжихъ или сухихъ грибовъ отварить въ соленой водѣ; откинуть на рѣшето; затѣмъ мелко

изрубить и смѣшать съ 2-мя рублеными и поджаренными въ маслѣ луковицами, посолить, поперчить по вкусу и всыпать 1 стаканъ бѣлыхъ толченыхъ сухарей, 3 столовыхъ ложки масла и 1 стаканъ грибного бульона, всю эту массу хорошо смѣшать и переложить въ смазанную масломъ и посыпанную сухарями форму или глубокій сотейникъ, поставить въ печь минутъ на 20, когда запечется переложить на блюдо и къ нему подать соусъ изъ петрушки; положить въ кастрюлю 2 столовыхъ ложки горчичнаго масла и одну столовую ложку муки, слегка поджарить, развести 1 стаканомъ грибного бульона и положить 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки или укропа; влить соку изъ $^1/_2$ лимона, посолить, датъ разъ прокипѣть и подавать.

177. Пирожки слоеные со свѣжими грибами. Нарубить мелко 1 глубокую тарелку свѣжихъ грибовъ, слегка отваренныхъ и досуха отжатыхъ отъ воды; смѣшать съ 1—2 мелко-изрубленными луковицами, то и другое вмѣстѣ жарить въ кастрюлѣ въ 2 стол. ложкахъ масла до тѣхъ поръ, пока сокъ и масло почти выжарятся, тогда прибавить, мѣшая съ $^1/_2$ ст. лож. муки, 1 ст. лож. сметаны, мѣшая, еще прожарить, посолить по вкусу, остудить и начинить этимъ фаршемъ слоеное или какое угодно тѣсто. Слоеное тѣсто: размѣшать 1 стак. молока съ 1 яйцомъ, прибавить 1 фун. или 2 стакана муки, прибавить $^1/_2$ рюмки спирта или рома. 1 стол. лож. сахару, $^1/_2$ чайн. лож. соли, смѣшать все хорошенько и поставить на холодное мѣсто; потомъ вымыть въ холодной водѣ $^1/_2$ ф. чухонскаго масла, отжать въ сухой тряпкѣ или салфеткѣ. И также дать полежать на холодномъ мѣстѣ или на льду; тѣсто раскатать въ полмизинца; на половину раскатаннаго тѣста наложить въ пластинки нарѣзан. холодное масло, накрыть другой половиной тѣста, слегка раскатать, снова сложить, снова раскатать и такъ продолжать отъ 5 до 7 разъ. Это тѣсто годится и для сладкихъ блюдъ, т. е. пирожковъ и пироговъ. Дѣлаютъ это тѣсто и безъ яйца и спирта.

178. Аладьи изъ творога. Протеревъ сквозь сито 1 ф. творога, прибавить $^1/_2$ стак. сметаны, немного соли, 2—3 стол. лож. сахару, растереть хорошенько, затѣмъ прибавить $^1/_2$ стак. молока, 3—4 яйца, $^1/_2$ стак. муки. Опускать полученную массу столовой ложкой на сковородку въ раскаленное масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ сахаромъ и съ корицею.

179. Спаржа по-итальянски. Очистить 1 фунтъ спаржи, нарѣзать длиною въ вершокъ и сварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, сложить въ сотейникъ или какую нибуть каменную чашку и залить слѣдующей массой: положить въ кастрюльку одну столовую ложку

пшеничной муки и промѣшивая влить постепенно 4—5 штукъ яицъ, прибавить 1/2 стакана сливокъ или молока (подогрѣтаго), смѣшать, положить 2—3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, щепотку перцу, хорошенько вымѣшать вѣничкомъ и, заливъ этой массой спаржу, поставить въ шкафъ минутъ на 10. Когда сверху зарумянится, вынуть и обсыпать сухарями, поджаренными въ маслѣ; взять 2—3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, подогрѣть на сковородкѣ, положить 2 столовыхъ ложки толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей и дать покипѣть 2—3 минуты, послѣ чего выжать въ сухари соку изъ 1/4 лимона, посолить, дать еще разъ вскипѣть и облить ими спаржу.

180. Капуста тушеная съ яблоками. Небольшой кочанъ бѣлой капусты нарѣзать небольшими кусками, какъ кочанную, обварить кипяткомъ до мягкости, положить въ кастрюлю съ ложкой масла и тушить подъ крышкою, часто мѣшая и добавляя понемногу кипятку. Четыре антоновскихъ яблока очистить, нарѣзать ломтиками, положить въ почти готовую капусту, перемѣшать и вмѣстѣ протомить, пока дойдутъ яблоки. Когда будетъ готово, положить полстакана сметаны, не менѣе 1 столовой ложки сахарнаго песку, прокипятить одинъ разъ и тотчасъ же подавать. Если перестоится, то сметана можетъ обратиться въ масло.

181. Клецки изъ свѣжей капусты. Взять 1—2 ф. свѣж. капусты, нарубить какъ можно мельче, посолить, дать немного постоять, отжать руками воду; сложивъ въ кастрюлю, прибавить 1/4 ф. масла; тушить до мягка; дать остыть; прибавить 1 л. до бѣла растертаго масла, мускат. орѣшка, 3—4 сырыхъ яйца, всыпать 1/4 ст. толченыхъ и просѣянныхъ сухарей, хорошо размѣшать, дать немного постоять, пока сухари не разбухнутъ. Варить клецки въ кипяткѣ съ солью. Подать со слѣдующимъ соусомъ: 1 л. масла, 1 л. муки слегка обжарить, развести 1 1/2 стак. кипящихъ сливокъ, проварить; передъ подачей взбить 2 желтка и 2 стол. ложки тертаго сыру, хорошо размѣшать и подать отдѣльно въ соусникѣ.

182. Капуста сафой съ фаршемъ изъ каштановъ. Неплотный кочанъ сафоя положить въ посоленный кипятокъ на 5—8 минутъ, затѣмъ откинуть на рѣшето. 1 ф. каштановъ, поваривъ въ водѣ минутъ 15, очистить отъ кожицъ, сложить въ кастрюлю, прибавивъ 1/4 ф. масла и 1 ст. молока, покрыть и тушить. Когда дойдутъ—протереть, положить 1 яйцо, 3—4 стол. лож. сухарей, слегка поджаренныхъ въ 3—4 стол. лож. масла, хорошо перемѣшать, всыпать немного соли, затѣмъ, растянувъ четырехугольный кусокъ кисеи или салфетку, положить на нее сафой, стержнемъ внизъ и, отгибая одинъ листъ за другимъ, перекла-

дывать фаршемъ. Затѣмъ отогнуть листья обратно, въ естественномъ для нихъ направленіи, завернуть сафой въ кисею, собрать ее въ лѣвую руку, перевязать надъ самымъ кочномъ. Въ кастрюлю положить $^1/_4$ ф. масла и влить 2 ст. молока и, положивъ сюда же капусту, покрыть и поставить въ духовку на одинъ часъ; когда капуста дойдетъ, удалить кисею, а сафой выложить на блюдо, обливъ масломъ съ сухарями.

183. Капуста фаршированная. Небольшой кочанъ свѣжей капусты разрѣзать на 4 части, опустить въ кипятокъ (посоленный по вкусу), немного прокипятить, откинуть на рѣшето или дуршлакъ, дать стечь водѣ; между тѣмъ приготовить фаршъ: гречневую кашу (приблизительно $1^1/_2$—2 стакана) смѣшать съ 4 грибами и луковицей, изрубленными и поджаренными съ $^1/_4$ французскаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и отжатаго. Взять части кочна, вырѣзать сердцевину, уложить между листьевъ бульономъ отъ супа или настоемъ отъ грибовъ и тушить до мягкости. Приготовить соусъ: поджарить одну ложку муки въ одной ложкѣ масла, развести до желаемой густоты водой, въ которой варилась капуста, прибавить 1—2 ложки помидоръ и немного лимоннаго сока или кусочекъ лимона безъ кожи; вскипятить соусъ, облить имъ капустникъ и подать.

184. Рѣпа по-московски. Штукъ 5—6 рѣпъ очистить, нарѣзать ровными кусочками, отварить въ водѣ безъ соли, откинуть на рѣшето, уложить потомъ на глубокое блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: 5—6 желтковъ растереть до-бѣла въ кастрюлѣ съ 2 столов. лож. сахара, развести 1 стак. стол. бѣлаго вина или $1^1/_2$ ст. сливокъ и, не переставая мѣшать, дать только немного сгуститься на горячей плитѣ, но не кипятить; послѣ этого снять съ плиты и, не переставая бить вѣничкомъ, прибавить 2—3 взбитыхъ бѣлка, всю эту массу хорошо смѣшать, облить рѣпу и тутъ же подавать на столъ.

185. Спаржа тушеная. Вычистить и изрѣзать всю годную часть спаржи на мелкіе кусочки съ $^1/_2$ вершка величины, вымыть и положить въ кастрюлю. Налить немного воды, посолить и, если вода жесткая, прибавить щепотку соды; закрыть крышкой и тушить до мягкости. Затѣмъ, положить 1 ложку масла, немного толченаго бѣлаго перца и немного сахара, по вкусу; слегка потряхивать кастрюлю; между тѣмъ, приготовить чашку сливокъ, разбить 1 яичный желтокъ и вмѣшать его въ сливки; облить этимъ спаржу и, не давая закипѣть, вылить на блюдо, на которое положены подсушенные сухари изъ бѣлаго хлѣба.

186. Тыква по-молдавански. Очистить тыкву отъ кожи и мякоть нарѣзать на ровные не толстые кусочки, обвалять въ яйцѣ и мукѣ или сухаряхъ и обжарить въ русскомъ маслѣ;

распустить въ кастрюлѣ 1—2 стол. лож. муки, развести $1/2$ стак. кипятку, прибавить 1 стак. сметаны, 1—2 лож. сахара и чуть соли, прокипятить, облить тыкву и тутъ же подавать.

187. Пуддингъ изъ тыквы по-молдавански. 2—3 фун. очищенной, нарѣзанной ломтиками тыквы сложить въ кастрюлю, влить 4 стак. молока, 1 чайн. лож. соли, покрыть и разварить до мягкости, затѣмъ протереть, прибавить 3—4 стол. ложки бѣлыхъ сухарей, взбить 6 шт. желтковъ, влить 2—3 ст. лож. масла, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать. Выложить на смазанный масломъ сотейникъ или форму, посыпанную сухарями, смазать яйцомъ, дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Приготовить слѣдующій соусъ. Смѣрить стаканомъ молоко, въ которомъ варилась тыква: если бы его оказалось менѣе 2 стакановъ—добавить молокомъ. Дать закипѣть, влить тонкой струйкой, непрестанно мѣшая, $1/2$ стак. холоднаго молока, разболтаннаго съ 4 чайн. лож. муки. Когда вскипитъ и начнетъ густѣть, влить $1/2$ стак. сливокъ съ 2 желтками, прибавить 1—2 ст. лож. масла; прогрѣть, не кипятя.

188. Спаржа по-провансальски. Очистивъ и сваривъ въ соленой водѣ 2—3 ф. спаржи, связанной въ пучекъ, откинуть на рѣшето, выложить на блюдо, покрытое салфеткой, и подать отдѣльно слѣдующій соусъ: 3 л. praванскаго масла растереть съ 2 ложк. сахару и 1 чайной ложкой русской или франц. горчицы, развести 1 ст. л. бѣлаго вина и небольш. колич. уксуса. Соусъ подается въ холодномъ видѣ.

189. Морковь со свѣжимъ горошкомъ. Очистивъ и нарѣзавъ ровными кружками 5—6 шт. моркови, залить водой, чтобы была покрыта, дать немного покипѣть, прибавить 1 стаканъ вылущеннаго зеленаго гороху. Положить 2 стол. ложки масла, немного соли и куска 3—4 сахару. Когда все окончательно уварится, влить 1 ст. сливокъ и приправить 1 ложк. муки съ кусочкомъ масла, разведя немного отваромъ изъ-подъ зелени Подавать съ котлетами, мозгами, языкомъ или же съ гренками и положенной на гренки яичницей-глазуньей.

190. Земляныя груши по-польски. Очистивъ и вымывъ въ водѣ съ уксусомъ 1—2 фун. землян. грушъ, поставить варить въ солен. водѣ, прибавивъ къ ней также уксусу, затѣмъ, давъ имъ довариться, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, выложить на блюдо и облить чуть подрумяненнымъ и перемѣшаннымъ съ сухарями масломъ.

191. Рисовыя котлеты съ кислосладкимъ соусомъ. Изъ $1/2$ фунта риса сварить крутую кашу, посоливъ и прибавивъ ложку какого-нибудь растительнаго или коровьяго масла и подливая кипяченой воды, чтобы не былэ разсыпчатыя. Изъ этой каши

сдѣлать котлеты, обвалять въ сухаряхъ или мукѣ, изжарить на растительномъ или коровьемъ маслѣ. Подается съ кисло-сладкимъ соусомъ, съ черносливомъ.

192. Рисовыя котлеты съ грибами. Сварить рисовую кашу, отварить $^1/_8$ бѣлыхъ грибовъ, изрубить ихъ совершенно мелко, поджарить луковицу съ ложкой растительнаго масла и все вмѣстѣ смѣшать и дѣлать котлеты. Подавать съ кислосладкимъ соусомъ или грибнымъ; тогда нужно взять грибовъ нѣсколько болѣе, половину изрубить въ рисъ, а изъ второй половины сдѣлать жидкій грибной соусъ. Можно подавать также съ зеленымъ горошкомъ, приготовленнымъ на сливочномъ маслѣ.

193. Котлеты изъ свѣжей капусты. 2 фунта свѣжей капусты разъ вскипятить, отбросить на рѣшето, положить подъ прессъ и мелко изрубить. $^1/_2$ французской булки намочить въ молокѣ или водѣ, выжать, смѣшать съ рубленой капустой, положить 1 яйцо. Изъ этой массы приготовить котлеты, которыя, обвалявъ въ сухаряхъ, поджарить на маслѣ. Подавать съ соусомъ-томатъ или же съ соусомъ-сабаіонъ, приготовляемымъ слѣдующимъ образомъ: взять 3 желтка, 2 ложки сахара, тереть добѣла, пока разотрется. Выжать туда же сокъ изъ $^1/_2$ лимона и влить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина, взбивая вѣничкомъ на плитѣ, сначала на легкомъ жару, когда же начнетъ пѣниться, то пододвинуть на сильный жаръ, не переставая взбивать, пока масса сдѣлается густая и гладкая, не допуская до кипѣнія; какъ готово, сейчасъ же подавать. Поэтому заранѣе заготовлять нельзя.

194. Картофельныя котлеты. Очистивъ 5—6 штукъ картофелинъ, промыть, сварить въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето, чтобъ стекла хорошенько вода.

Картофель (для того, чтобы были рыхлыя, а не клейкія котлеты) положить обратно въ кастрюлю и смять хорошенько съ 2-мя столовыми ложками масла горчичнаго или коковаръ, и протереть сквозь рѣшето, положить 2 ложки крупичатой муки, щепоточку перцу, посолить по вкусу, хорошенько перемѣшать, раздѣлать небольшія котлетки, обвалять въ мукѣ и жарить на кокосовомъ маслѣ ($^1/_2$ фунта), по желанію на подсолнечномъ. Къ котлетамъ подать грибной соусъ, приготовленный слѣдующимъ способомъ: приготовить пассеровку изъ 2-хъ ложекъ муки и 2-хъ ложекъ горчичнаго масла, развести грибнымъ бульономъ (стакана $1^1/_2$), положить 2—3 штуки мелко изрубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, полить 2—3 чайныя ложки сахару или соли по вкусу, прокипятить и подать въ соусникѣ.

195. Рисовыя котлеты съ изюмнымъ соусомъ. Отварить въ сладкой водѣ рисъ до-мягкости; остудить, прибавить немного мелко-истолченной лимонной цедры, муки. Надѣлать котлетъ, обвалять въ мукѣ, изжарить въ постномъ маслѣ, сложить на блюдо, обдать слѣдующимъ изюмнымъ соусомъ: ½ ф. изюма безъ косточекъ перебрать, вымыть, положить въ кастрюльку, налить 1 стаканъ воды, прибавить немного сока съ лимона, дать прокипѣть, заправить 1 столовой ложкой картофельной муки. Обдать котлеты горячимъ.

196. Котлеты изъ земляной груши. Очистивъ и промывъ 2 фунта земляныхъ грушъ, сварить въ соленой водѣ съ 1 столовой ложкой уксуса, процѣдить, протереть, остудить, взбить 3 сырыхъ желтка, положить ½ стакана просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, соли и перцу (по вкусу), 2—3 столовыхъ ложки масла, смѣшать хорошенько, раздѣлать котлетки. Обвалянныя въ мукѣ котлеты поджариваются въ русскомъ маслѣ.

При подачѣ ихъ обливаютъ соусомъ изъ томатовъ: прогрѣвъ 1 столовую ложку масла съ 1 столовой ложкой муки, развести 1 стаканъ отвара изъ грушъ, положить 2—3 столовыхъ ложки пюре изъ томатовъ, 2 чайныхъ ложки сахару, 1 столовую ложку сметаны, прокипятить. Передъ подачей соусъ надо протереть на частое сито, чтобы онъ былъ гладкій.

197. Котлеты изъ моркови съ грибнымъ соусомъ. Взять 5—6 штукъ моркови средней величины, очистить ножомъ (не рекомендуется соскабливать кожу ножомъ—получится темный цвѣтъ), обмывъ холодной водой, залить горячей водой такъ, чтобы коренья были покрыты, положить 2 чайныхъ ложки соли, покрыть, поставить на огонь, варить до мягкости, откинуть на рѣшето, облить холодной водой; давши стечь водѣ, провернуть сквозь мясорубку, взять черствую французскую булку, очистить отъ корки, намочить въ молокѣ (1-мъ стаканѣ молока), отжать хлѣбъ, смѣшать съ морковью, положить одно яйцо, посолить по вкусу, положить 2 ложки (столовыхъ) сливочнаго масла, 2 ложки сливокъ или молока, все хорошенько смѣшать, провернуть еще разъ на машинкѣ и раздѣлать небольшія котлетки (не тонкія)—величиной въ куриное яйцо. Обвалять въ истолченныхъ просѣянныхъ сухаряхъ и поджарить на сковородѣ въ сливочномъ маслѣ, сложить на блюдо; къ нимъ подать грибной соусъ; ⅛ фунта бѣлыхъ сухихъ грибовъ промыть, сварить до мягкости; когда готовы, изрубить или мелко нашинковать, 1 луковицу мелко изрубить, въ кастрюлькѣ поджарить въ сливочномъ маслѣ 2 ложки (столовыхъ), всыпать муки 2 ложки (столовыхъ), еще разъ вмѣстѣ поджарить и разбавить 1 ст. грибного бульону, положить въ грибы, соль, по вкусу прибавить сокъ изъ полъ-лимона и все вмѣстѣ прокипятить.

198. Котлеты изъ овощей. Отваривъ овощи, процѣдить ихъ, протереть сквозь сито, положить яйца, поджаренный въ небольшомъ количествѣ кокосоваго масла лукъ, выдѣлать котлетки и, обвалявъ ихъ въ сухаряхъ, жарить въ кокосовомъ маслѣ.

199. Грибныя котлеты съ зеленымъ горошкомъ или свѣжими бобами. Отваривъ въ водѣ $^1/_4$ ф. бѣлыхъ грибовъ, изрубить ихъ, какъ можно мельче, и, смѣшавъ съ 1 ст. риса, свареннаго въ соленой водѣ, все хорошенько порубить, прибавить немного мускатнаго орѣха, надѣлать котлеты, повалять въ клярѣ или яйцѣ, обсыпать толченой булкой, изжарить въ маслѣ и подать съ отваренным въ соленой водѣ свѣж. горошкомъ или нашинкованными бобами и подогрѣтымъ масломъ.

200. Котлетки изъ сморчковъ въ сметанѣ. Взявъ 2 фунта сморчковъ, промыть ихъ очень тщательно, чтобы не осталось песку, затѣмъ мелко изрубить и поджарить на сковородѣ съ $^1/_8$ фунта масла, положивъ соли и перцу по вкусу. Къ поджареннымъ сморчкамъ прибавить размоченную въ молокѣ французскую булку, 3 яйца и 2—3 ложки сметаны, размѣшать все хорошенько, раздѣлать маленькія изящныя котлетки и поджарить въ маслѣ, обвалявъ предварительно въ сухаряхъ. Когда обжарятся, залить сметаной, дать разъ вскипѣть и подать, посыпавъ рубленымъ укропомъ.

201. Котлеты по- византійски. Взявъ на 5—6 к. простыхъ сухарей, нарѣзать, сложить въ кастрюльку, обдать $1^1/_2$ ст. горячихъ сливокъ (или молока), дать остыть, протереть $^1/_8$ масла, растеревъ съ 4 яйцами, положить въ протертые сухари, размѣшать, прибавить 1 стол. лож. муки, немного соли, рублен. укропу или петрушки, перемѣшать. Сдѣлавъ котлетки, обмакнуть ихъ въ яйцѣ, обвалять въ сухаряхъ и поджарить румяно въ маслѣ. Сложить котлетки въ сотейникъ, смазан. масломъ, посыпать мукой, залить $^1/_2$ ф. сметаны, поставить въ духовку, прогрѣть не кипятя.

202. Котлеты изъ спаржи. 1 фун. очищенной и нарѣзан. мелкими кусочками спаржи сложить въ кастрюлю, влить 1 стак. воды, положить 1 чайн. лож. соли и 2 стол. лож. масла, накрыть и варить до мягкости; затѣмъ, положивъ сюда-же 1 очищен. отъ корки французскую булку и вливъ $^1/_2$ ст. молока, снова накрыть, дать булкѣ прокипѣть со спарж., потомъ остудить, провернуть сквозь мясорубку, прибавить 2—3 мелко изрублен. варен. яйца и 3 сырыхъ желтка, посолить по вкусу, поперчить, размѣшать и, раздѣлавъ небольшія котлетки, обмазать ихъ въ яйцѣ, обвалять въ сухаряхъ и пожарить на сковородѣ въ русскомъ маслѣ. Къ котлетамъ подается молочный соусъ: прогрѣвъ 2 ст. лож. масла съ 1 стол. лож. муки, разбавить 1 ст. кипящ. сливокъ или молока.

Рыбныя блюда.

Общія правила относительно выбора рыбы и распознанія ея доброкачественности.

Лучше всего понятно брать для приготовленія живую рыбу; за неимѣніемъ же ея можно брать и уснувшую, свѣжесть которой узнается по слѣдующимъ признакамъ:

1) глаза полные, выпуклые, блестящіе;
2) туловище наощупь упругое, крѣпкое;
3) брюшко крѣпкое, синевато-бѣлаго цвѣта;
4) кожа гладкая безъ слизи и налета;
5) жабры темно-краснаго цвѣта.

Чтобы убѣдиться въ томъ, что жабры не подкрашены, надо потереть ихъ влажной тряпкой и подкраска тотчасъ обнаружится.

Уснувшая рыба портится гораздо скорѣе, наваръ отъ нея получается мутный и менѣе крѣпкій, чѣмъ отъ живой. Убитая замороженная рыба отличается отъ уснувшей слѣдующими признаками:

Плавники, расположенные на хребтѣ, имѣютъ видъ распущеннаго вѣера и даже отъ сильнаго надавливанія не измѣняютъ своего положенія; у уснувшей же рыбы плавники эти всегда лежатъ сложенными вдоль хребта и, будучи расправлены, снова складываются.

Жабры краснаго цвѣта, но иногда бываютъ бѣлаго, это указываетъ на то, что рыба была оттаиваема и замораживаема не одинъ разъ. Достоинство такой рыбы хуже, чѣмъ замороженной одинъ разъ.

Доброкачественность соленой рыбы узнается по слѣдующимъ качествамъ:

1) совершенно сухая кожа;.
2) однородность цвѣта мяса во всѣхъ частяхъ рыбы.

Если рыба очень солона,—ее необходимо вымочить въ холодной водѣ, перемѣняя воду нѣсколько разъ; малосольную рыбу можно и не отмачивать.

Передъ варкой соленой рыбы необходимо съ нея снять кожу.

Надо обратить вниманіе на способы потрошенія рыбы: снявъ чешую, прежде всего надо вынуть осторожно лежащую около

головы печень, въ которой заключается желчный пузырь и если его разорвать, то вся рыба получитъ горькій вкусъ; поэтому, тѣ мѣста рыбы, на которыя попала желчь, необходимо сейчасъ же вырѣзать или же хорошенько затереть солью, не давая желчи разливаться дальше. Затѣмъ вынимаютъ остальныя внутренности, при чемъ, если рыба была сонная, то отнимаются и жабры, такъ какъ онѣ, въ особенности при варкѣ, даютъ непріятный вкусъ. Послѣ потрошенія рыбу слѣдуетъ тщательно промыть въ холодной водѣ.

При чисткѣ налима и сома кожа надрѣзается вокругъ головы и затѣмъ ее сдираютъ со всей рыбы цѣликомъ. Такъ какъ кожа очень скользитъ, то передъ сдираніемъ надо пальцы обмакнуть въ соль.

Со стерляди снимаютъ чешую со спины и боковъ и потрошатъ ее черезъ брюшко, а затѣмъ изъ нея вынимается вязига, расположенная внутри позвоночнаго столба. Для этого дѣлается разрѣзъ около хвоста и при помощи иглы или конца ножа осторожно вытаскивается вязига. Если вязига оборвется,—надо сдѣлать разрѣзъ повыше и вынуть.

Убитаго линя слѣдуетъ, прежде всего, положить въ горячую воду, чтобы съ него сошла слизь и легче снималась чешуя. Изъ горячей воды его опускаютъ въ холодную, потомъ соскабливаютъ чешую тупой стороной ножа до бѣлизны и потрошатъ черезъ брюшко.

203. Сохраненіе рыбы.

Если свѣжую рыбу надо сохранить на нѣкоторое время, то ее необходимо выпотрошить и положить на ледъ. Если рыбу желаютъ сохранить болѣе продолжительное время въ свѣжемъ видѣ, то нужно взять ящикъ съ крышкой, устлать его сухой тряпкой, разложить рыбу, чтобы она не соприкасалась одна съ другой, покрыть сверху сухой тряпкой, закрыть ящикъ крышкой и закопать въ ледъ; въ такомъ видѣ рыба можетъ сохраняться до 2-хъ недѣль. Живую рыбу лучше убить, не давая ей заснуть самой.

Основой всѣхъ рыбныхъ суповъ служитъ наваръ изъ рыбы—уха.

Уха можетъ подаваться и самостоятельнымъ супомъ и можетъ вариться изъ разнаго сорта рыбы. Чтобы получить чистый бульонъ, его надо оттянуть паюсной икрой съ бѣлками.

Для остальныхъ рыбныхъ суповъ, какъ: рыбная похлебка, разсольникъ, солянка и т. д., бульонъ приготовляется изъ костей, головъ и кожи рыбы, снятковъ (мякоть рыбы идетъ на

гарниръ). Бульонъ этотъ варится. съ пряностями (душистымъ перцемъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и зеленью петрушки). Соль кладется по вкусу. Нормальное количество рыбы по $^1/_2$ ф. на человѣка, воды по 2 стакана. Чтобы получился крѣпкій бульонъ, надо дать хорошенько покипѣть рыбѣ и кореньямъ, мелкую рыбу разваривать совершенно. Для хорошаго навара бульона берется рыба ершъ, окунь, пискарь, налимъ. Мелкую рыбу надо выпотрошить, хорошо промыть и поставить на медленный огонь. Когда начнетъ закипать, снять накипь, посолить и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ получитъ крѣпкій вкусъ. Въ общемъ, рыбный бульонъ варится не болѣе часа. Тогда процѣдить сквозь сито и заправить по желанію.

---

204. Рыбачья уха. Изъ мелкой рыбы, какъ-то: ершей, пискарей, окуней, налимовъ сварить бульонъ. Количество рыбы взять приблизительно по $^1/_2$ фун. на человѣка. Само собою разумѣется, что лучшій вкусъ достигается изъ живой рыбы. Слѣдуетъ принять за правило не оставлять долго плавать или лежать въ водѣ рыбу, принесенную домой, а скорѣе ее приколоть, такъ какъ, находясь живою въ маленькомъ количествѣ воды, рыба теряетъ свою слизь, составляющую самую цѣнную часть рыбы для навара, почему мелкую рыбу для ухи и не слѣдуетъ очищать снаружи, вычистивъ лишь внутренность. Рыбу для варки надо класть въ холодную воду, брать которой надо по два стакана на человѣка, прибавивъ сверхъ всего одинъ стаканъ на укипаніе. Варить уху надо на самомъ легкомъ огнѣ, чтобы бульонъ чуть перебирался съ краевъ, положивъ луковицу въ цѣльномъ видѣ. Много солить уху сначала не слѣдуетъ, досолить передъ отпускомъ. Рыбу разварить окончательно, бульонъ процѣдить сквозь салфетку. Если окажется мутнымъ—сдѣлать оттяжку: взять $^1/_4$ фун. простой паюсной икры, размять ее съ нѣсколькими ложками холодной воды, прибавить 1 яичный бѣлокъ, влить все въ бульонъ и мѣшать пока не закипитъ, тогда сдвинуть на легкій огонь и держать пока не очистится,—процѣдить. Когда бульонъ готовъ, положить въ него очищенную и нарѣзанную кусками крупную рыбу—осетрину или стерлядь, въ количествѣ нужныхъ порцій, прокипятить до готовности рыбы. Кто любитъ, можно положить въ бульонъ, при вторичной варкѣ, нѣсколько цѣльныхъ, очищенныхъ сырыхъ картофелинъ. При подачѣ къ столу положить укропу и отдѣльно подать ломтиками лимонъ, безъ зеренъ съ очищенной кожей; **эта уха дорога, но очень** вкусна. Никакихъ кореньевъ, кромѣ луковицы, **въ** уху **класть** не слѣдуетъ.

205. Московскій раковый супъ. Сварить бульонъ съ пассерованными кореньями изъ 3 фунтовъ осетрины, осетрину не переварить, такъ какъ въ данномъ обѣдѣ она пойдетъ на второе блюдо. Сварить десятка два небольшихъ раковъ. Шейки и клешни очистить, внутренности вынуть, очистивъ ихъ отъ черноты и удаливъ глаза, положить на тарелку. Спинную скорлупу—остовъ рака—оставить для фаршированія, остальную же скорлупу истолочь въ ступкѣ и положить въ кастрюльку вмѣстѣ съ очищенными внутренностями, ложкой бульона; тушить на плитѣ около часа, подливая понемногу бульона; во время тушенія въ кастрюлѣ будетъ образовываться на поверхности желтое раковое масло, которое надо снимать ложкой въ отдѣльную посуду, когда все масло снимется, оставшуются массу отжать черезъ салфетку также въ отдѣльную посуду. Приготовить подправку изъ ложки муки, масла и налить бульонъ, поджаривъ ее. Во время поджариванья класть въ эту подправку понемногу раковое масло, хорошенько размѣшивая приготовленную такимъ способомъ подправку, выжатый сокъ изъ скорлупы влить понемногу въ бульонъ, хорошенько мѣшая, туда же положить и очищенныя шейки, прокипятить. Размѣшать полстакана сметаны съ двумя желтками и влить въ супъ, но послѣ уже не кипятить. Заправить сметаной надо передъ самой подачей къ столу.

Раковыя спинки нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: сварить 1/2 стакана рису въ молокѣ, хорошенько разваривъ, изрубить мясо изъ раковыхъ клешней, смѣшать съ рисомъ, положивъ соли, перцу побольше и сырое яйцо, все хорошенько перемѣшавъ, наполнить фаршемъ спинки, поджарить слегка на сковородѣ спинкой вверхъ и, отпуская супъ, положить въ миску, посыпавъ укропомъ.

Тамъ, гдѣ не соблюдается экономіи, раковыя спинки фаршируются пропущеннымъ черезъ машинку сырымъ судакомъ, смѣшаннымъ съ булкой, солью и перцемъ и опускаются на 2—3 минуты въ кипящій бульонъ; въ супъ кладутся осетровые хрящи, нарѣзанные кусочками, и въ миску съ супомъ кладется нарѣзанная на порціи осетрина.

206. Супъ изъ снѣтковъ. Для этого супа можетъ быть употребленъ бульонъ изъ-подъ осетрины для второго блюда. Отварить 1/4 фунта промытыхъ снѣтковъ въ такомъ количествѣ воды, чтобы навару отъ снѣтковъ и изъ-подъ осетрины было достаточно на 6 полныхъ тарелокъ, т.-е. 9 стакановъ. Взять по половинѣ: моркови, луковицы и петрушки, нарѣзать ихъ ломтиками или нашинковать и спассеровать въ кастрюлькѣ съ ложкою сливочнаго масла и добавленіемъ понемногу рыбнаго бульона. Когда

коренья спассеруются, всыпать въ нихъ понемногу ложку муки, продолжая прибавлять понемногу бульона, хорошенько мѣшая, чтобы мука не была комками, прокипятить. Во время приготовленія кореньевъ оба бульона процѣдить и смѣшать вмѣстѣ, положить нарѣзаннаго кусками картофеля, прокипятить бульонъ до готовности картофеля. Затѣмъ соединить коренья съ приготовленнымъ бульономъ, посолить по вкусу и положить откинутые ранѣе на рѣшето, сполоснутые кипяткомъ снѣтки, разъ прокипятить и подавать, положивъ въ миску укропу. Къ этому супу можно сдѣлать пирожки съ рисомъ и яйцами или же съ гречневой кашей и съ зеленымъ лукомъ.

207. Супъ съ шампиньонами изъ ершей. Изъ двухъ десятковъ ершей сварить бульонъ, разваривъ ершей совершенно, бульонъ процѣдить; отдѣльно отварить $^1/_4$ стакана риса и 10 штукъ шампиньоновъ, рисъ протереть, наваръ отъ шампиньоновъ процѣдить и соединить съ бульономъ изъ ершей и рисовымъ пюре, прокипятить, положить въ него и нарѣзанные шампиньоны. Передъ отпускомъ супъ можно заправить ложкой сметаны или льезономъ: 2 сырыхъ желтка разбить со стаканомъ сливокъ или молока, прогрѣтыми раньше. Положивъ льезонъ, кипятить нельзя.

208. Дешевый супъ изъ селедки. Взять недорогую селедку, снять мясо съ костей, кости разрубить и вмѣстѣ съ головой и брюшкомъ залить шестью стаканами воды, поставить варить на 20 минутъ, процѣдить. Селедку разрѣзать на кусочки, положить въ процѣженный бульонъ, туда же положить большую столовую ложку промытой овсяной или перловой крупы, двѣ очищенныхъ и разрѣзанныхъ на кусочки картофелины, мелко нашинкованную поджаренную луковицу и $^1/_8$ фунта (на 5 коп.) мелко нарѣзаннаго шпику, — малороссійскаго сала, все вмѣстѣ проварить хорошенько и, положивъ въ миску укропу, подавать.

209. Супъ изъ головизны. 3 ф. осетровой или бѣлужьей головизны изрубить, промыть, залить кипяткомъ и дать разъ вскипѣть, еще разъ промыть и поставить варить, залить 10-ю стаканами холодной воды, положить одну луковицу, половину моркови, $^1/_2$ петрушки, 1 лавровый листъ и перца зернами положить по вкусу. Дать прокипѣть минутъ 40. Затѣмъ, мелко нарѣзавъ одну луковицу, поджарить въ маслѣ (2 стол. ложки), туда же положить вынутыя изъ бульона нашинкованные коренья, поджарить вмѣстѣ. Всыпать одну ложку муки, смѣшать и развести бульономъ изъ подъ головизны; рыбу отобрать отъ хрящей оставить до отпуска, хрящи же изрѣзать и положить въ супъ, прибавить нарѣзаннаго картофеля и проварить до готовности; передъ подачей положить кусочки рыбы и 2 стол. ложки сме-

таны, дать еще разъ вскипѣть, положить рубленой зелени петрушки и укропу, подавать къ столу.

210. Щи съ головизной. Взять 2 ф. головизны и 1/2 фун. соленыхъ снѣтковъ. Вымывъ то и другое, поставить варить. Снѣтки можно завязать въ кисейку, такъ какъ ихъ послѣ надо выбрасывать. 2 фунта кислой рубленой капусты положить въ другую кастрюльку, туда же положить немного кореньевъ моркови, петрушки и луковицу, нарѣзанную мелко, влить ложку постнаго масла и, накрывъ крышкой, поставить на плиту на легій жаръ тушить, часто промѣшивая и подливая понемногу кипящаго рыбнаго бульона. Когда капуста будетъ доведена до готовности, всыпать ложку мягкой муки, хорошенько размѣшавъ. Сваренный бульонъ процѣдить сквозь салфетку въ капусту, положивъ немного зерноваго перцу и лавровый листикъ (кто любитъ), прокипятить все вмѣстѣ, положивъ промытую отъ накипи и нарѣзанную на куски головизну. Отжатые же снѣтки выбросить.

Снѣтки класть необходимо, такъ какъ они придаютъ щамъ особый вкусъ.

Если капуста окажется очень кисла, то ее надо раньше отжать, если же нѣтъ, то положить прямо.

211. Щи рыбныя. Взять 3 ф. судака, очистить отъ чешуи, выпотрошить, промыть хорошенько, снять съ костей филеи, кости же и голову изрубить на куски, положить въ кострюлю, залить холодной водой (8 стак.), положить нѣсколько зеренъ душистаго перцу, 2—3 лавровыхъ листика, 2—3 бѣлыхъ сухихъ грибка, покрыть, поставить на плиту. Этимъ временемъ приготовить овощи; взять одну луковицу, 1 корешокъ моркови, 1— петрушки, нашинковать, какъ лапшу, сложить въ кастрюлю, прибавить 1/4 стакана горчичнаго масла, поставить на плиту и потушить; положить 1 стол. ложку мягкой муки, поджарить съ ней, развести процѣженнымъ готовымъ рыбнымъ бульономъ (варившимся часа 1 1/2). Положить фунта 1 1/2 промытой въ холодной водѣ и отжатой шинкованной кислой капусты, ложки 2 пюре-томатъ, 1 стол. ложку соли, покрыть, поставить варить щи. Оставшіеся рыбные филеи посолить, поперчить, обвалять въ мукѣ и поджарить на какомъ-нибудь растительномъ маслѣ. Когда капуста уварится, и овощи будутъ мягкими, опустить въ щи рыбу, дать разъ вскипѣть; изрубить зелени петрушки, всыпать въ щи, осторожно вылить въ миску, чтобъ не разломать рыбу и подать къ столу. Рыбу можно подать отдѣльно.

Къ щамъ можно подать кашку-запеканку, приготовляемую такъ: взять 1 ф. гречневой крупы, поджарить ее на сковородкѣ съ 2 ложками масла въ печкѣ или шкафу, до розоваго со-

стоянія, поставить вскипятить 4 стак. воды, посолить (1 чайн. ложку), всыпать въ кипящую воду поджаренную крупу, покрыть крышкой, поставить въ шкафъ на 1 часъ. Когда каша сварится, отставить на столъ, положить въ кашу одну—двѣ изрубленныхъ и поджаренныхъ въ 2—3 ложкахъ растительнаго масла луковицы. Когда луковицы подрумянятся, положить сюда же 3—4 мелко изрубленныхъ грибка, влить $^1/_2$ стакана грибного бульона, прокипятить, вылить все въ кашу, смѣшать, сложить кашу въ сотейникъ, сгладить верхъ ножемъ, посыпать сверху сухарями, полить 3—4 ложками растительнаго (кокосоваго или орѣховаго) масла, поставить на 5—10 минутъ въ шкафъ и, не выкладывая изъ сотейника, подать къ столу.

212. Рыбная похлебка. Взять какой-нибудь рыбы, можно хвостовъ отъ крупной рыбы или разной мелкой, промывъ, сварить изъ нея бульонъ; если рыба свѣжая, то посолить, если соленая, то не нужно.

Спассеровать 1 луковицу въ маслѣ, положить немного кореньевъ, подлить ложку бульона, пропустить, положить ложку муки, пропарить все, промѣшавъ. Сваренный бульонъ процѣдить и соединить съ кореньями, положить также очищенный и нарѣзанный картофель,—прокипятивъ до готовности. Перецъ и лавровый листъ кладутся по желанію. Если желаютъ имѣть въ похлебкѣ рыбу кусками, то для этого надо взять немного крупной рыбы и, сваривъ ее въ томъ же бульонѣ до готовности, вынуть заблаговременно, чтобы не разварилась.

213. Рыбная лапша. Сварить бульонъ изъ мелкой рыбы съ лукомъ и кореньями, можно взять и сонной рыбы. Приготовить лапшу, отваривъ ее предварительно въ соленой водѣ, отдѣльно отварить мелко нашинкованной моркови; отваренную лапшу и морковь опустить въ процѣженный рыбный бульонъ, разъ прокипятить и подавать съ укропомъ.

214. Солянка рыбная. Взять два сорта рыбы: бѣлуги, осетрины или севрюжки, изъ которыхъ одна можетъ быть малосольной, другая же непремѣнно свѣжей. Рыбы взять по фунту (конечно, можно и больше, это дѣла не испортитъ, показано наименьшее количество). Очистить рыбу отъ кожи, косточекъ и хрящей, которые положить варить (можно прибавить для навару немножко какой-нибудь мелкой рыбы съ полфунта). Одновременно съ обрѣзками и мелкой рыбой положить въ бульонъ немножко: кореньевъ петрушки, моркови и луковицы. Отдѣльно отварить 2 очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ соленыхъ огурца. Когда бульонъ сварится, процѣдить и положить въ него нарѣзанную на кусочки рыбу и одновременно положить: 2 ложки сливокъ, ложку каперцевъ и десятокъ маслинъ, немного зер-

новаго перца и 2 лавровыхъ листка, нарѣзанные огурцы съ ихъ бульономъ; когда рыба будетъ готова, растереть подправку: ложку муки со сливочнымъ масломъ и, разведя ее бульономъ, соединить съ солянкой. Если будетъ недостаточно остро, прибавить ложки двѣ прокипяченаго огуречнаго разсола.

215. Борщъ со снѣтками. Изъ 1/8 бѣлыхъ грибовъ сварить бульонъ. Нашинковать 2—3 свеклы, 1/2 моркови, луковицу, петрушку, немного свѣжей капусты спассеровать и протушить подъ крышкой.

Когда всѣ овощи будутъ протушены, прибавить ложку томата и развести все грибнымъ бульономъ. Грибы нашинковать и, опустивъ въ бульонъ, прокипятить. 1/4 фунта снѣтковъ промыть, обсушить въ тряпкѣ, посолить и посыпать перцемъ, обвалять въ мукѣ и поджарить на сковородкѣ въ сливочномъ или другомъ маслѣ, опустить въ борщъ, положивъ нѣсколько зеренъ перца. Посолить по вкусу.

216. Ботвинья съ рыбой. Взять 1/2 фун. щавелю или же по 1/4 фун. щавелю и шпината, отварить, протереть и, остудивъ, развести двумя бутылками кваса, посоливъ по вкусу. Нарѣзанные мелко огурцы, зеленый лукъ, мелко нарѣзанную зелень укропа и петрушки, натертую на теркѣ палочку (корень) хрѣна и нѣсколько (10—15) штукъ очищенныхъ раковыхъ шеекъ можно положить прямо въ миску съ ботвиньей или же подавать то и другое отдѣльно, на тарелочкахъ. 1 фунтъ осетрины или бѣлуги сварить, разрѣзать ломтиками и подать къ ботвиньѣ отдѣльно. Сахаръ класть за столомъ, каждому по вкусу. Отваръ изъ рыбы употребить на слѣдующій день на супъ.

217. Холодникъ. 2—3 нарѣзанныя свеклы сварить въ трехъ бутылкахъ кваса. Когда прокипитъ раза два, слить со свеклы, чтобы не потерялъ цвѣта, и вынести на ледъ. Сварить 1/2 фунта щавелю, протереть его, нарѣзать мелко 2—3 огурца и мелко изрубить немного отваренной свеклы, все это залить холоднымъ свекольнымъ квасомъ со льдомъ и положить 1/2 стак. сметаны, съ растертыми въ ней двумя сваренными желтками. Въ этотъ холодникъ хорошо положить очищенныхъ и нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ отъ десятка крупныхъ раковъ, хотя послѣднее необязательно. Отваренную оставшуюся свеклу употребить на винегретъ.

218. Маринованная навага или осетрина. Для мариновки навагу нужно очистить, запанировать въ мукѣ и обжарить, лучше всего—на подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ, осетрину же нарѣзать тонкими ломтиками, запанировать и также обжарить, переворачивая. Навага маринуется цѣльной, а осетрину можно нарѣзать квадратными или продолговатыми небольшими кусками.

Настоящій поварской маринадъ приготовляется въ такихъ пропорціяхъ: 1 бутылка уксуса крѣпкаго, 2 бутылки воды, два стакана бѣлаго или краснаго вина, 3 лавровыхъ листа, 2 стол. ложки соли, 1 стол. ложка перца, немного тмина и мускатнаго цвѣта, моркови, сельдерея и петрушки, три луковицы шарлотъ, нѣсколько штукъ гвоздики, сахара по вкусу.

Обыкновенный, простой маринадъ дѣлается такъ: спассеровать тонко нашинкованныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, луковицу, вскипятить уксусъ желаемой крѣпости, но не слабый, съ лавровымъ листомъ, перцемъ и сахаромъ, положить въ скипяченный уксусъ спассерованные коренья, прокипятить съ ними еще нѣсколько разъ.

Всякій маринадъ надо раньше остудить и уже холоднымъ заливать рыбу. Рыбу надо раза 2 въ день перевернуть, чтобы маринадъ дѣйствовалъ равномѣрно на поверхность.

219. Осетрина разварная. 1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь, 1 лавровый листъ, 10 зеренъ перца, 3 стак. огуречнаго разсола и воды, чтобы покрыло рыбу. Когда сварится, остудить въ бульонѣ. Къ ней соусъ: 1/2 стакана прованскаго масла, 1 стаканъ уксуса, 1/2 чайной ложки соли, столовую ложку сахара, 1 чайную ложку горчицы приготовленной перемѣшать, сбить вѣничкомъ.

Изрубить мелко 2 яблока, стереть на теркѣ цедру съ одного лимона, нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть зерна, положить мелко изрѣзанныхъ маринованныхъ грибовъ, корнишоновъ и каперцевъ, перемѣшать, и подать къ рыбѣ.

220. Осетрина отварная. Вареную въ бульонѣ осетрину передъ самымъ обѣдомъ разрѣзать на тонкіе ломтики, уложить на блюдо и облить горячимъ соусомъ-томатъ. Къ осетринѣ подать отваренный картофель, посыпанный укропомъ.

221. Осетрина по-американски. Сварить фун. 2—3 осетрины. При варкѣ влить въ воду 1 ложку уксуса, чтобы рыба была плотнѣе. Приготовить соусъ-томатъ (безъ лука и сметаны) на рыбномъ бульонѣ, положивъ въ него нашинкованныхъ шампиньоновъ или отварныхъ бѣлыхъ грибовъ. Когда соусъ съ грибами прокипитъ, положить 1/8 ф. сливочнаго масла (съ масломъ не кипятить, а лишь хорошенько размѣшать). При подачѣ къ столу облить разрѣзанную ломтями рыбу этимъ соусомъ, положивъ очищенныхъ раковыхъ шеекъ.

222. Севрюжка или осетрина по-русски. Взять 2—3 фунта севрюжки или осетрины, вымыть, отварить. Когда рыба сварится, вынуть ее изъ бульона и остудить. Затѣмъ, очистивъ отъ кожи, нарѣзать ломтиками, залить тѣмъ же бульономъ и подогрѣть. Приготовить бѣлый соусъ, положивъ въ него отваренныхъ и

нашинкованныхъ овощей: шампиньоновъ или просто бѣлыхъ соленыхъ грибовъ, оливокъ, каперцевъ, огурчиковъ, моркови и петрушки. Приготовленнымъ такимъ образомъ соусомъ облить выложенную на блюдо рыбу, или же подавать соусъ въ особомъ соусникѣ; лучше, конечно, облить; къ рыбѣ подавать также отварной картофель.

Изъ бульона отъ рыбы можно сварить въ тотъ же, или на слѣдующій, день рыбный подварочный супъ, съ картофелемъ или перловой крупой.

223. Щука, фаршированная въ сметанѣ. Очистивъ щуку отъ чешуи, разрѣзать вдоль хребта, снять осторожно кожу, чтобы не прорвать, выломать хребетъ около головы и хвоста, оставивъ при кожѣ голову и хвостъ, опустить въ холодную воду. Снять мясо съ костей, 1 франц. булку (безъ корки), намоченную въ молокѣ, 2 луковицы, 7 килекъ, снятыхъ съ костей, 2 ложки растопленнаго масла, 2 желтка, зелени рубленнаго укропа, перца и соли по вкусу, перемѣшать, растереть колотушкой, чтобы все превратилось въ тѣсто. Разложить кожу на доску, нафаршировать (не туго), зашить, обвалять рыбу въ сухаряхъ, жарить на маслѣ, подрумянить съ двухъ сторонъ, облить сметаной, поставить ненадолго въ духовой шкафъ, переложить на блюдо, облить соусомъ, въ которомъ жарилась.

224. Стерлядки паровыя. Взять стерлядку въ $2^1/_2$—3 фунта, или нѣсколько небольшихъ порцiонныхъ. Стерляди хорошо брать наканунѣ, чтобы онѣ ночь полежали на льду.

Выпотрошить стерлядь, срѣзать острые шипы и косточки съ боковъ и брюшка и вынуть осторожно хрящъ (вязигу), промыть, посолить, вытереть полотенцемъ досуха и положить въ рыбницу на рѣшетку, подъ рѣшетку налить немного холодной воды и поставить на плиту кипятить, чтобы рыба варилась на пару, рыбу прикрыть пергаментной бумагой и крышкой. Если не имѣется рыбнаго котла, варить въ сотейникѣ или на сковородѣ, для чего согнуть немного стерлядь, если она не помѣщается на сковородѣ, налить въ сковороду или въ сотейникъ немного воды, рыбу же потереть сверху масломъ, закрыть пергаментной бумагой и поставить въ духовой шкафъ вариться паромъ.

Для соуса нужно взять какой-нибудь мелкой рыбы, напр. фунтъ ершей, сварить изъ нихъ бульонъ и на этомъ бульонѣ сдѣлать соусъ изъ сливочнаго масла и муки, съ прибавленiемъ мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, или же съ однимъ чистымъ, бѣлымъ соусомъ; подавать съ отварнымъ картофелемъ, посыпаннымъ укропомъ.

225. Линь въ мадерѣ. 3 большихъ выпотрошенныхъ линя, не снимая кожи, сварить въ 4-хъ стаканахъ посоленной воды,

наблюдая, чтобы не переварились, вынуть аккуратно на блюдо, бульонъ процѣдить, прибавить одну чайную ложку лимоннаго сока и $^1/_2$ стакана крѣпкой мадеры, передъ обѣдомъ вскипятить въ закрытой кастрюлѣ, чтобы запахъ мадеры не улетучился. Каждаго линя разрѣзать, не снимая кожицы, уложить на блюдо и облить частью приготовленнаго бульона, остальной подать въ соусникѣ.

226. Линь въ сметанѣ. Взять линя въ $2^1/_2$—3 фунта, выпотрошить и промыть, обвалять въ мукѣ, положить на горячую сковороду или сотейникъ, въ распущенное масло, обложить кругомъ сырымъ картофелемъ, нарѣзаннымъ ломтиками, поставить въ духовой шкафъ; когда линь и картофель будутъ почти готовы, облить $^3/_4$ стакана сметаны, заколеровать въ шкафу и подавать.

227. Лещъ съ кашей. Очистить леща, черезъ прорѣзъ, вдоль спины, вынуть кость, внутренность начинить гречневой кашей; края зашить и, запанировавъ мукой и сухарями, поставить жарить на плитѣ или въ духовой печи, постоянно поливая масломъ. Передъ самымъ отпускомъ положить сметаны, продержать еще на огнѣ немного и подавать. Долго со сметаной не держать, чтобы сметана не превратилась въ мало.

228. Карпъ отварной съ кашей. Три луковицы стомить въ постномъ маслѣ, смотрѣть, чтобы не зарумянились, посыпать мукой, залить бѣлымъ виномъ (Рислингъ) пополамъ съ водой, опустить въ это очищеннаго карпа, чтобы былъ покрытъ, прибавить букетъ зелени (петрушка, укропъ и эстрагонъ), соли, нѣсколько зеренъ душистаго перца. Сварить карпа на легкомъ огнѣ, вынуть рыбу на блюдо, а бульонъ уварить, прибавивъ щепотку измельченнаго шафрана, 6—7 листиковъ бѣлаго желатина, пробовать на льду ложечкой; когда будетъ застывать, тогда облить карпа. Кругомъ карпа на блюдѣ убрать коринкой и изюмомъ, облить процѣженнымъ бульономъ, застудить. Подавать, когда застынетъ.

229. Карпъ съ капустой, по-русски. Очистить, выпотрошить карпа, посолить и, обвалявъ въ мукѣ, сложить на растопленное въ овальномъ плафонѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера и поставить въ горячую печку на 15 минутъ. Когда будетъ готово, т.-е. обжарится, подлить немного бульона и отставить. Тѣмъ временемъ сварить въ соленой водѣ; 1 фунтъ шинкованной капусты, откинуть ее отъ воды, сложить въ кастрюльку, положивъ въ капусту $^1/_4$ фунта масла, 2—3 лавровыхъ листа, 10 зеренъ душистаго перца, $^1/_4$ фунта очищенныхъ оливокъ и 3 штуки очищенныхъ, изрѣзанныхъ небольшими ломтиками, соленыхъ огурцовъ. Послѣ всего этого положить сюда же $^1/_4$

фунта маринованныхъ вишенъ, покрыть и потушить на легкомъ огнѣ минутъ 20, затѣмъ, положивъ на блюдо и огарнировавъ его капустой, залить сверху сокомъ изъ карпа, подавать.

230. Филей изъ осетрины. Очистить и срѣзать верхнюю кожу звена осетрины, изрѣзать наискось тонкими филеями, посолить, поперчить, и запанировать въ яйцѣ и тертой булкѣ, за 1/4 часа до отпуска поджарить на топленомъ маслѣ, и когда заколеруется поставить на 5 минутъ въ духовой шкафъ, чтобы рыба дошла до готовности. Уложивъ на блюдо и обложивъ зеленой петрушкой, обжаренной въ фритюрѣ, и лимономъ, разрѣзаннымъ дольками. Подавать.

231. Лососина по-царски (на 6 персонъ). 3 фунта лососины чистятъ, рѣжутъ на куски и вынимаютъ кости. Вымазываютъ фарфоровую форму сливочнымъ масломъ, посыпаютъ сухарями, кладутъ на дно ея нѣсколько кусочковъ сливочнаго масла, немного сметаны, раскладываютъ затѣмъ рыбу, посыпаютъ солью, пригоршней растертаго сыра, кладутъ сваренные, очищенные каштаны, немного толченаго перца; опять масло, сметану, и т. д., пока форма не заполнится. (Всего для этого требуется 3 ложки сметаны, 1/2 ложки соли, 1/4 фунта растертаго сыра, 10 зеренъ перца, 3 ложки сливочнаго масла и 1 фунтъ каштановъ) и поливаютъ 1 стаканомъ горячей воды. Затѣмъ приготовляютъ тѣсто изъ сливочнаго масла, слѣдующимъ образомъ: сбиваютъ 2 ложки масла въ пѣну, прибавляютъ 2 ложки сметаны и столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать; заполняютъ тѣстомъ форму, вымазываютъ сверху сбитымъ яйцомъ, и пекутъ все приготовленное въ печи до тѣхъ поръ, пока рыба не испечется и тѣсто не зарумянится.

232. Лососина, соусъ «жуанвиль». Взять 2 1/2 фунта свѣжей лососины, отдѣлить отъ кости и нарѣзать острымъ ножомъ наискось ломтями, опустить аккуратно въ посоленный кипятокъ, влитый въ сотейникъ или низкую, плоскую кастрюльку, продержать въ кипяткѣ минутъ 5—7, наблюдая, чтобы не переварилась, такъ какъ нѣжная рыба варится такимъ способомъ очень быстро. Поэтому приготовлять рыбу надо передъ самымъ обѣдомъ. Когда лососина будетъ готова, отодвинуть съ плиты на теплое мѣсто, чтобы не остывала, и приготовить соусъ. Отлить съ рыбы 1/2 стакана бульона и, прибавивъ въ него 1/2 стакана какого-либо бѣлаго вина, прокипятить. Въ прокипяченный бульонъ положить ложку мучного масла (мука, растертая съ масломъ), хорошенько мѣшая, высадить на плитѣ до густоты сметаны; разболтать два желтка съ 1/2 стаканомъ сливокъ или молока, соединить съ соусомъ, хорошенько прогрѣть, но не кипятить. Если есть дома готовое раковое масло, то положить немного

въ соусъ, если же нѣтъ, то можно обойтись и безъ него. Рыбу положить на длинное блюдо и залить частью соуса, остальной же подать въ соусникѣ. Если нѣтъ дома вина, то бульона взять немного больше и прибавить чуть-чуть лимонной кислоты, но чтобы соусъ не былъ кислымъ. Къ рыбѣ подать отваренный картофель.

233. Порціонныя стерлядки кольчикомъ, по-домашнему. Взять 6 штукъ полуфунтовыхъ стерлядокъ, (если мороженныхъ, то сначала дать оттаять), выпотрошить, вынуть хрящикъ, сдѣлать прорѣзъ около хвоста, въ который всунуть голову, образовавъ кольцо; положить въ рядъ въ сотейникъ или кастрюлю, съ 1/8 фунта сливочнаго масла, прикрыть пергаментной бумагой, накрыть крышкой и поставить на легкій огонь на 15—20 минутъ, наблюдая, чтобы не перешли. Приготовить бѣлый соусъ: 2 ложки масла или стаканъ сметаны распутить, положить ложку крупичатой муки и сокъ изъ-подъ стерлядей, выжать сокъ изъ цѣлаго лимона, посолить и прокипятить; если сока изъ-подъ стерлядей мало для нужнаго количества соуса, прибавить бульона или же просто кипятка.

234. Севрюжка или осетрина грилье. Очистить 3 фунта севрюги или осетрины отъ хрящей, нарѣзать продолговатыми ломтиками, въ полпальца толщины предварительно снявъ кожу, посолить, поперчить слегка, обвалять въ мукѣ, потомъ отбить яйцо въ глубокую тарелку, прибавить двѣ ложки холодной воды, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо и обвалять въ сухаряхъ. Обжарить на сковородѣ въ русскомъ маслѣ, сложить кусокъ рыбы по кусочку масла метръ д'отель, приготовленнаго такъ: изрубить мелко зелень петрушки, смѣшать съ масломъ , смять хорошенько ножомъ, на доскѣ или тарелкѣ. Нарѣзать квадратиками, положить на рыбу, и подать къ столу.

235. Севрюжка или осетрина по-русски. 2—3 фунта севрюги очистить отъ хрящей и, ошпаривъ ее въ горячей водѣ, т.-е., подержавъ ее въ кипяткѣ минутъ 5, и затѣмъ переложивъ въ холодную воду, обливъ, снявъ кожу, и сложивъ рыбу въ кострюлю, влить въ нее 1 стаканъ огуречнаго разсола, 2 стакана воды, 2 чайныхъ ложки соли, покрыть и поставить въ духовку на 1/2 часа потушить; вынувъ изъ духовки, поставить на бортъ плиты. Затѣмъ приготовить къ ней соусъ: 2 столовыхъ ложки прованскаго или горчичнаго масла, вливъ въ кастрюлю и положивъ въ нее 2 столовыхъ ложки муки, слегка поджарить и развести бульономъ, въ чемъ варилась рыба, сюда же положить 2 столовыхъ ложки томата, 1 соленый, очищенный изрѣзанный на ломтики, огурецъ, 2—3 грибка маринованныхъ, 1/4 фунта каперцевъ, 1/4 фунта сливокъ, залить соусомъ рыбу, прокипятить, и подать.

236. Осетрина, запеченная съ пармезаномъ. 2 ф. свѣжей осетрины вымыть, посолить, дать полежать часа два, затѣмъ нарѣзать ломтиками и переложить на противень. 4 круто свареныхъ желтка растереть съ 1/2 ст. сметаны, положить 1/2 ф. чухонскаго масла, размѣшать все хорошенько, залить осетрину, и осыпать ее толчеными сухарями и натертымъ пармезаномъ, поливъ сверху каждый кусочекъ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Поставить въ духовую печь, чтобы рыба изжарилась.

237. Судакъ или севрюга по-варшавски. Очистить, выпотрошить 3 фунта судака, снять филей, нарѣзать порціонными кусками, посолить, обвалять въ мукѣ, изжарить на маслѣ; затѣмъ сложивъ въ сотейникъ и заливъ приготовленной бешамелью такъ: 1/4 фунта сливочнаго масла и 1/4 фунта муки, подогрѣвъ муку съ масломъ и вливъ въ нее 1 стаканъ сметаны, положивъ 1 чайную ложку соли, хорошо смѣшать, давъ разъ вскипѣть, если бешамель окажется слишкомъ густой, еще прибавить 1/2 стакана сметаны и, заливъ рыбу, посыпавъ тертой булкой, покропивъ масломъ, поставить въ печь и, какъ только поджарится, подавать.

238. Судакъ въ клярѣ. 3 фунта судака очистить, снять филей съ костей, нарѣзать наискось ломтиками, посыпать солью и перцемъ. Приготовить кляръ: 3—4 ложки сливочнаго масла выбить хорошенько, прибавляя по одному 5 желтковъ и 5 взбитыхъ бѣлковъ, посолить и всыпать 1/2 стакана муки, чтобы образовалось жидкое тѣсто; все хорошенько перемѣшать. За 1/2 часа до обѣда ломти судака обмакивать въ клярѣ и жарить въ горячемъ фритюрѣ. Вынуть на рѣшето, покрыть бумагой, дать подсохнуть, положить въ сотейникъ и поставить минутъ на 10 въ духовку. Подать отдѣльно соусъ-томатъ и нарѣзанный четвертинками лимонъ.

239. Судакъ соте. Взять судака фунта 2 1/2—3, очистить, выпотрошить и промыть; срѣзать съ кости мясо во всю длину судака, подрѣзавъ съ боковъ и около головы, съ филеевъ снять кожу. Полученное чистое мясо нарѣзать наискось ломтиками, положить въ молоко минутъ на 20, поставить въ холодное мѣсто. Вынувъ изъ молока, ополоснуть холодной водой, положить на сотейникъ, смазанный масломъ, обрызнуть сокомъ изъ лимона, посолить, положить немного лука, накрыть бумагой или поставить въ печь, припустить. Изъ костей и кожи судака сварить немного бульона съ кореньями, лукомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ. Взять немного шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, соленыхъ, мелко нашинковать, ложку масла и ложку муки растереть, прибавляя рыбьяго бульона, влить стаканъ бѣлаго прокипяченаго вина, все хорошенько вымѣшать, развести бульонъ,

положивъ грибы, прокипятить. Сложить судакъ на горячее блюдо и залить этимъ соусомъ.

240. Судакъ въ кокиляхъ—раковинахъ. 2—3 фунта судака, очистивъ отъ кожи и костей, отварить. Приготовить бешамель слѣдующимъ способомъ: взять ложку или 1½ горчичнаго масла, всыпать въ него 2—3 ложки мягкой муки, погрѣть на плитѣ, мѣшая, чтобы не подгорѣла; затѣмъ развести муку 1 стаканомъ кипяченаго молока, въ горячее молоко вбить 1 яйцо, быстро вымѣшивая, посолить; натереть на теркѣ сухого сыра, ложки двѣ, всыпать въ массу и промѣшать. Отваренный судакъ разрѣзать на куски, положить въ кокили (раковины стоятъ 7—10 к. штука, смотря по размѣру) и залить судакъ бешамелью, посыпавъ сверху натертымъ сыромъ и спрыснувъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ, чтобы заколеровалось.

241. Судакъ по-польски. Очищеннаго и промытаго судака отварить съ кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, посоливъ. Сначала прокипятить разъ, а потомъ варить на медленномъ огнѣ. Приготовить отварный картофель цѣльный и соусъ: разрубивъ мелко 2—3 яйца и положивъ ихъ въ распущенное сливочное или чухонское масло. Положить на блюдо приготовленный судакъ, уложить картофелемъ, посыпать сверху укропомъ и зеленью петрушки, а соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

242. Суффле изъ судака. Снять съ костей 2 фунта судака, промыть, нарѣзать кусочками, провернуть сквозь мясорубку, раза 2—3, при чемъ послѣднiй разъ провертывается вмѣстѣ съ ½ французской булки, очищенной отъ корки, вымоченной въ молокѣ и хорошо отжатой. Сложить изрубленную рыбу въ кастрюлю, влить ½ стакана сливокъ или молока, хорошо смѣшать, положить 2 чайныхъ ложки соли, щепотку перца, 4 ложки сливочнаго масла; взбить въ густую пѣну 3—4 бѣлка, положить сюда же, перемѣшать. Приготовить форму или кастрюльку, смазать масломъ, посыпать сухарями, выложить сюда массу и поставить на паръ, сварить (поставить кастрюлю въ посудину съ кипящей водой, прикрывъ предварительно крышкой минутъ на 40). Вынуть осторожно, переложить на блюдо и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: приготовить пассеровку изъ 2 ложекъ масла и 2 ложекъ муки, развести 1½ стакана рыбнаго бульона, приготовленнаго изъ оставшихся костей, дать разъ кипѣть, выжать сокъ изъ ½ лимона, посолить по вкусу, прибавить ¼ стакана сливокъ, изрѣзать ломтиками нѣсколько штукъ шампиньонъ, дать еще разъ вскипѣть, отставить съ огня, положить 2 сырыхъ желтка и тщательно смѣшать. Подать въ соусникѣ къ суффле.

243. Караси отварные. Выпотрошить и распластать очи-

щенные караси, сложить въ кастрюлю, прибавить нерѣзаннаго луку, соли, перцу душистаго, лавроваго листа и столько воды, чтобы покрыть карасей. Варить, покрывъ крышкой; когда сварятся, выложить на блюдо кожей наверхъ, облить бульономъ, въ которомъ варились караси, уваривъ его до половины, прибавить масла и тертаго хрѣна.

Подать съ отварнымъ картофелемъ.

244. Караси въ сметанѣ. Взять небольшихъ порцiонныхъ карасей, по одному на человѣка, очистить, выпотрошить, вынуть жабры, промыть.

Сдѣлать надрѣзы на бокахъ карасей, посолить, обвалять въ мукѣ, изжарить въ маслѣ на сковородкѣ, сложить въ сотейникъ или сковородку. Приготовить сметанный соусъ, облить караси, посыпать сухарями и поставить въ печь заколеровать. Въ ту же сковородку или сотейникъ, кругомъ карасей, можно положить нарѣзанный ломтиками вареный картофель и, заливъ все вмѣстѣ сметаннымъ соусомъ, тушить.

245. Марешаль изъ рыбы (постный). Приготовить 2 фунта какой-нибудь рыбы· судака, или бѣлорыбицы, севрюги, осетрины; разрѣзавъ на небольшiе куски, распластавъ тяпкой въ видѣ лепешекъ въ ½ пальца толщиною, посоливъ, слегка поперчивъ и разложивъ на каждый изъ нихъ по 1 стол. ложкѣ фарша, приготовленнаго такъ: въ кастрюлѣ 2—3 стол. ложки прованскаго масла и 3 столовыхъ ложки крупчатой муки слегка поджарить; затѣмъ, вливъ сюда-же ½ стакана рыбнаго бульона и 2—3 столовыхъ ложки сока изъ шампиньонъ и рубленныхъ ¼ фунта шампиньонъ, хорошо всю эту массу проварить, по вкусу посолить, немного остудить и положить на рыбные куски, какъ сказано, затѣмъ завернуть ножемъ, придавъ форму зразъ, обвалять въ мукѣ. Смочить каждый кусокъ марешаля въ холодной водѣ, или холодномъ рыбномъ бульонѣ и обвалявъ въ мелкихъ сухаряхъ, поджарить въ раскаленномъ кокосовомъ или подсолнечномъ маслѣ какъ заколеруется выбрать на сухой сотейникъ и поставить въ духовку на 5 минутъ, чтобы внутри не были сырые, подавать съ лимономъ.

246. Треска по-лiонски. Взять 3 фунта трески, вымочить ее, чтобы не была соленой, варить въ горячей водѣ, когда хорошо уварится, снять съ костей. Положить въ кострюлю ¼ фунта прованскаго масла и, когда масло закипитъ, положить туда куски трески. Раскрошить штукъ 5 луковицъ, поджарить ихъ въ маслѣ и, когда поджарятся, добавить въ рыбу, посыпать все перцемъ и тушить около 1 часа. Когда рыба будетъ готова, по-

ложить все въ глубокую сковородку, прибавить еще $1/2$ фунта масла и поставить въ духовку зарумяниться. Затѣмъ подавать, не перекладывая, украсивъ и посыпавъ петрушкой.

247. Треска по-французски. Треску намочить на цѣлыя сутки и затѣмъ сварить ее съ мелко нарѣзанной луковицей, лавровымъ листомъ и однимъ кусочкомъ апельсинной корки; снять съ огня и облить холодной водой, потомъ снять съ трески кожицу и вынуть всѣ косточки, натереть на теркѣ 2 головки чеснока и смѣшать его съ ложкой масла; все положить вмѣстѣ съ рыбой на сковородку, поставить на горячую плиту и подливать масла и немного воды, промѣшивая ложкой такъ, чтобы дѣлать мягкое тѣсто, къ которому прибавить сокъ одного лимона, а въ заключеніе, снявъ эту кашицу съ огня, налить нѣсколько ложечекъ сливокъ. Многіе прибавляютъ къ этому тѣсту нѣсколько штукъ варенаго тертаго картофеля, но только это кушанье выходитъ вкуснѣе и пикантнѣе, если его дѣлаютъ безъ картофеля, а картофель подаютъ особо.

248. Битки изъ трески. Нарѣзавъ мелко треску, намочить ее на ночь въ холодной водѣ. Утромъ воду слить, залить свѣжей и отварить. Картофель очистить, отварить и хорошенько размять его, какъ для пюре; положить въ него треску, хорошо сбитыя яйца, 2 столовыя ложки масла и сбивать массу вилкой минуты двѣ. Выдѣлать затѣмъ шарики, вершка $1^1/2$ въ діаметрѣ, изжарить въ маслѣ, осушить и подавать, осыпавъ петрушкой.

249. Винегретъ изъ трески. 2 фун. трески вымочить въ водѣ и сварить въ молокѣ, нарѣзать небольшими кусочками, прибавить мелкіе кусочки рѣпчатаго лука, соленыхъ огурцовъ, варенаго картофеля, перемѣшать съ двумя чайными ложками сахара, столовой ложкой прованскаго масла, двумя ложками уксуса, и этой подливкой облить винегретъ.

250. Биточки изъ судака по-милански. Взявъ 2 фунта судака, отдѣлить мясо отъ костей, снять кожу, промыть, пропустить черезъ мясорубку одинъ разъ, положить $1/2$ французской булки, вымоченной въ стаканѣ молока и отжатой, 2 чайныхъ ложки соли, $1/4$ фунта сливочнаго масла, 1 сырой желтокъ, $1/2$ стакана молока, хорошо смѣшать и пропустить еще раза два сквозь мясорубку. Обмакнувъ руки въ холодной водѣ, взять немного фарша и надѣлать биточки, придавъ имъ круглую форму, сложить на сотейникъ или на огнеупорную глиняную сковородку, смазанную масломъ, влить $1/2$ стакана бульона, $1/2$ стакана бѣлаго вина и, покрывъ вырѣзанной по размѣру и смазанной сливочнымъ масломъ бѣлой бумагой, поставить въ духовой шкафъ на 20 минутъ. Вынувъ, залить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: слегка поджарить въ кастрюлькѣ $1/8$ сливочнаго масла и $1/8$ фунта мягкой муки и развести 1 стаканъ бульона и $1/2$ стака-

на сливокъ, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, положить 5—10 штукъ изрѣзанныхъ шампиньоновъ, посолить по вкусу, прибавить на кончикъ ножа кайенскаго перца, хорошо проварить соусъ, облить имъ битки, дать биткамъ вскипѣть 1 разъ въ суосѣ и подать на сковородкѣ.

251. Тушеная щука въ горшкѣ. Очистивъ щуку, взять 3—4 фунта снятаго съ костей мяса, хорошенько промыть, разрѣзать на куски (12—16), сложить въ огнеупорный глиняный горшокъ, посолить, положить $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, 3—4 лавровыхъ листочка, 5—10 зеренъ душистаго перца, выжать сокъ изъ одного лимона, положить 2—3 обваренныхъ горячей водой и разрѣзанныхъ пополамъ луковицъ, влить $^1/_2$ стакана бѣлаго вина, закрыть крышкой, замазавъ ее тѣстомъ, и поставить въ горячую печь на 2 часа. Подать къ столу прямо въ горшкѣ.

252. Рагу изъ рыбы. Очистить 2—3 фунта судака отъ чешуи, выпотрошить, промыть, разрѣзать вдоль спины, а затѣмъ поперечными небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять въ мукѣ и поджарить на постномъ маслѣ; когда готово, отставить, заготовить овощи, нарѣзать небольшими ломтиками въ видѣ челночковъ, промыть, сложить въ кастрюльку, залить горячей водой, дать покипѣть минутъ 5, затѣмъ опять сложить въ кастрюльку и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: влить въ кастрюльку 2 столовыхъ ложки горчичнаго масла, положить 2 столовыхъ ложки муки и поджарить до розоваго цвѣта; развести грибнымъ бульономъ (сваренныъ изъ 3—4 грибовъ и 4-хъ стакановъ воды), положить 2 столовыхъ ложки пюре-томатъ, положить нарѣзанные грибки, дать разъ вскипѣть, залить этимъ соусомъ овощи, покрыть, дать провариться овощамъ (минутъ 20); сложить поджаренную рыбу въ кастрюлю, перекладывая ряды овощами съ соусомъ, покрыть, поставить въ шкафъ минутъ на 20, потушить, посыпавъ зеленью петрушки или укроп. подать къ столу.

253. Окуни Кольберъ. Взявъ 5—6 штукъ окуней (3—4 фунта), очистить отъ чешуи и, разрѣзавъ вдоль хребта съ обѣихъ сторонъ и отдѣливъ кость отъ головы и хвоста, вынуть ее вмѣстѣ съ внутренностями со стороны спины, хорошенько промыть, вытереть насухо, посолить, обсыпать мукой, попрыскать водой и обвалять въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ; въ сухари прибавляется небольшое количество сыра ($^1/_8$ фунта) пармезанъ или швейцарскаго, протертаго на теркѣ. Распластавъ рыбу, побрызгать сверху сливочнымъ или русскимъ масломъ, положить брюшкомъ внизъ на рашпэръ (металлическая сѣтка), и жарить, повертывая, пока не зарумянится. Когда рыба готова, сложить ее, т.-е., придавъ первоначальную форму рыбы, положить на блюдо и подать съ масломъ метръ-д'отель, положивъ его въ

разрѣзы, образовавшіеся послѣ выемки спинной кости. Загарнировать ломтиками лимона. Масло метръ-д'отель приготовляется такъ: $^1/_8$ фунта сливочнаго масла хорошенько сминаютъ съ рубленой зеленью петрушки и одной чайной ложкой сои-кабуль. Подаютъ его или отдѣльно, или положивъ небольшими кусочками на рыбу.

Если хотятъ «окуни кольберъ» приготовить постнымъ блюдомъ,—жарятъ ихъ на постномъ маслѣ и не кладутъ въ сухари сыра. Подаютъ, огарнировавъ кусочками лимона.

254. Паровая рыба, соусъ сюпремъ. 3 фунта сырого судака очистить отъ чешуи, разрѣзать по спинѣ вдоль хребта, распороть брюшко, выпотрошить, отрѣзать голову, снять филей, т.-е. обѣ половинки отдѣлить отъ позвоночника, обмыть въ холодной водѣ, посолить внутреннія стороны и сложить вмѣстѣ, придавъ первоначальную форму (цѣльной рыбы). Приготовивъ рыбу, надо ее завернуть въ слегка промасленную бумагу (писчую или пергаментную), сложить въ кастрюльку продолговатой формы, чтобы рыба не сгибалась. Влить 2 стакана воды, положить 2 лавровыхъ листка, англійскаго душистаго перца 6—7 зеренъ, $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона поверхъ рыбы, покрыть крышкой, поставить въ горячій духовой шкафъ на $^1/_2$ часа. Приготовить соусъ слѣдующимъ способомъ: распустить сливочнаго масла въ кастрюлькѣ, положить 2 столовыхъ ложки муки, слегка прогрѣть, помѣшивая веселкой; вынувъ рыбу изъ кастрюльки, слить изъ-подъ рыбы бульонъ въ приготовленную муку съ масломъ; смѣшать веселкой, поставить на плиту, дать вскипѣть, влить $^1/_4$ стакана сливокъ или молока, положить изрѣзанные ($^1/_4$ фунта) шампиньоны, прибавить сюда-же 2 столовыхъ ложки сока изъ-подъ шампиньоновъ, дать разъ хорошо вскипѣть. Рыбу положить обратно въ кастрюлю, залить приготовленнымъ соусомъ и дать разъ въ немъ прокипѣть. Сложить рыбу на блюдо, облить слегка соусомъ; оставшійся соусъ подать къ столу въ соусникѣ горячимъ.

255. Судакъ заливной съ хрѣномъ. Взявъ 3 ф. судака, очистить его, вымыть, нарѣзать ломтями, положить въ сотейникъ и залить водой такъ, чтобы судакъ былъ покрытъ. Отварить до готовности, вынуть, снять мясо съ костей и уложить въ форму, а кости проварить еще, положивъ соли и $^1/_2$ поджаренной луковицы чтобы придать заливному цвѣтъ. 4 листка желатина развести въ холодной водѣ, вылить въ соусъ, прокипятить, процѣдить, залить рыбу, положить кусочки лимона безъ зеренъ, и вынести въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Подавать отдѣльно хрѣнъ: очистить 1 корешокъ хрѣна, натереть, положить немного сахара и развести уксусомъ.

256. Маринованная селедка. Взять 5 шт. селедокъ, очистить, какъ слѣдуетъ, положить въ какое-нибудь глубокое блюдо. Спассеровать коренья (петрушку, морковь, луковицу); опустить въ кипящій уксусъ (1 стак.), прибавивъ туда же немного сахару. Прокипятить, остудить. Залить селедки, подавать къ ужину, сколько понадобится, оставивъ остальное на слѣдующій разъ.

257. Селедка съ чернымъ хлѣбомъ. Взять 2 простыхъ селедки, очистить съ вечера. Если берутся селедки голландскія, намочить ихъ часа на три, не больше. Очистить селедки отъ кожи и внутренностей, обжарить ихъ въ сливочномъ или какомъ-либо постномъ маслѣ. Въ этомъ же маслѣ обжарить тонко-нарѣзанные небольшіе куски хлѣба. Класть на каждый кусокъ хлѣба кусочекъ поджареной селедки. Если селедка при жареніи развалилась, снять ее съ кости, изрубить въ кашицу и намазывать на хлѣбъ. какъ масло. Сверхъ селедки класть пластинки отвареннаго картофеля. Подавать горячимъ или холоднымъ. Къ этой закускѣ очень идетъ горчичный соусъ, холодный или горячій. Для вкуса растереть 1 чайн. ложку горчицы съ 1 желткомъ, развести $^1/_2$ стаканомъ уксуса (холоднаго или кипящаго), прибавить по вкусу сахара и облить уложенныя на блюдо тартинки.

258. Селедка съ яйцами. Вымоченную селедку очистить, снять съ костей обѣ половинки въ длину, вытереть досуха промокательной бумагой или тряпкой, перерѣзать каждую половинку на двѣ части, запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ, изжарить на сковородкѣ въ маслѣ, переворачивая на обѣ стороны, и на каждый кусокъ выпустить по яйцу. Когда бѣлокъ сядетъ, подавать. Чтобы яйца скорѣе жарились, надо положить ихъ минутъ на пять въ теплую воду.

259. Сельди съ яблоками и хлѣбомъ. Снять съ костей одну голандскую селедку; мелко изрубить; столько же мякиша ржаного хлѣба и вдвое—изрубленныхъ яблокъ, все это стереть въ ступкѣ въ однородную массу. Прибавить немного прованскаго масла, сложить на селедочное блюдо, придать форму рыбы, приложить голову и хвостъ.

260. Отварная щука съ картофелемъ и горчичнымъ соусомъ. Щуку вѣсомъ въ $2^1/_2$—3 ф. очистить, залить холодной водой, чтобы только была покрыта, посолить, положить одну разрѣзанную луковицу, отварить. Вынуть изъ бульона, положить на блюдо, огарнировать зеленью и вареным картофелемъ. Приготовить горчичный соусъ: 1 стол. ложку горчицы растереть съ 2—3 ложками прованскаго (или какого-либо другого) масла и 2 ст. ложки сахара, влить въ стаканъ уксуса и $^3/_4$ стакана рыбнаго отвара. Промѣшать все хорошенько, облить рыбу.

261. Разварная рыба по-фламандски. Очистивъ и вымывъ

3-фунтовую щуку (или судака), нафаршировать солеными огурцами, обернуть въ салфетку, завязать и уложить въ котелокъ. Положить туда же разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ звѣздочками, влить 1 стаканъ огуречнаго разсола, $^{1}/_{4}$ стакана бѣлаго вина и воды, чтобы рыба была покрыта бульономъ. Поставить вариться за $^{1}/_{2}$ часа до отпуска. Въ бульонъ положить обланжиренныхъ зеленыхъ огурчиковъ и отваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, влить $^{1}/_{2}$ рюмки мадеры и сокъ изъ одного лимона. Готовую рыбу осторожно вынуть на блюдо, облить отваромъ, въ которомъ она варилась, украсить зеленью. На голову и хвостъ положить по 2—3 куска лимона. Оставшійся соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ; къ рыбѣ можно подать отварной, цѣльный картофель.

Раки.

262. Варка раковъ. Вскипятить столько воды, чтобы раки были вполнѣ покрыты. Воду посолить довольно сильно и положить немного тмина. Кипятить 10—15 минутъ, послѣ чего отставить съ огня на $^{1}/_{4}$ часа, не вынимая, чтобы раки были сочные. Можно класть въ воду укропъ и, по желанію, луковицу.

263. Раковыя шейки. Выбрать крупныхъ живыхъ раковъ, положить въ кастрюлю, посолить самую малость, влить одинъ стаканъ воды, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипитъ, и раки проварятся, снять съ огня, вынуть раковъ, а бульонъ выварить, чтобы осталось не болѣе полстакана; тогда отнять однѣ шейки, очистить и цѣльными укладывать въ жестяную банку, какъ можно плотнѣе; потомъ залить собственнымъ бульономъ, наложить крышку, запаять. Можно тоже залить маринадомъ: нарѣзать $^{1}/_{4}$ корешка петрушки, $^{1}/_{4}$ моркови, $^{1}/_{4}$ сельдерея, подрумянить все это вмѣстѣ съ лукомъ. Налить уксусъ пополамъ съ водой въ эмалированную кастрюлю, положить нѣсколько штукъ перца, 2—3 гвоздики, душистаго перца, кипятить съ полчаса, потомъ процѣдить. Укладывать въ небольшія баночки, крѣпко закупоренныя и засмоленныя, хранить въ сухомъ, прохладномъ подвалѣ. Передъ употребленіемъ шейки надо отмочить въ холодной водѣ.

264. Раки «бордолезъ». $1^{1}/_{2}$ стак. сметаны, 1 ст. бѣлаго вина, 1 ложку масла влить въ кастрюльку, обмыть раки, положить туда же, сварить, сложить на блюдо, облить тѣмъ, въ чемъ варились.

265. Битки изъ раковъ. Внутренности сваренныхъ раковъ, удаливъ изъ нихъ черноту, мелко изрубить вмѣстѣ съ раковыми шейками и ножками, небольшимъ количествомъ судака и мякиша бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ или водѣ, посолить, посыпать перцемъ, приготовить круглые шарики, запанировать

въ сухаряхъ и изжарить въ сливочномъ маслѣ, подавать съ томатнымъ соусомъ.

266. Разварная рыба съ раковымъ соусомъ. Для этого блюда можно брать разную, некостистую рыбу—судакъ, осетрину, севрюжку, бѣлугу. Промывъ рыбу, поставить варить, давъ прокипѣть одинъразъ, посоливъ. Затѣмъ вынуть, сложить въ холодную воду, снять чешую и шипы и очистить отъ хрящей, залить тѣмъ-же бульономъ, положивъ немного сливочнаго масла (для мягкости), варить до готовности. Сдѣлать раковый соусъ, взять неполную ложку сливочнаго масла и столько же муки, спассеровать, развести стаканомъ горячаго рыбнаго бульона, прокипятить и составить съ плиты. Прибавить раковаго масла, посолить и процѣдить, положить раковыя шейки, прибавить немного лимоннаго сока и кайенскаго перца по вкусу. Къ рыбѣ подавать разварной картофель.

Маринованіе рыбы.

Сельди маринуются различными способами: въ уксусѣ и въ маслѣ.

267. Сельди въ маслѣ. Взять голландскихъ сельдей, мочить не менѣе 36 час.; затѣмъ отрѣзать головки, продѣть въ хвосты нитку и повѣсить селедки на сутки, чтобы хорошенько стекла вода.

Выпотрошить, вынуть кости; поджарить слегка съ обѣихъ сторонъ.

Переложить въ банку, посыпать перцемъ молотымъ и зерновымъ, переложить ломтиками лимона безъ зеренъ, залить прованскимъ масломъ.

268. Сельди въ маслѣ другимъ манеромъ. Хорошія голландскія сельди мочить сутки, снять кожу, отрѣзать голову и хвостъ, вычистить, выбрать кости, смазать самой лучшей французской горчицей.

Если сельди крупныя—разрѣзать ихъ вдоль на двѣ части, мелкія оставить цѣльными, свернуть рыбу трубочкой и уложить въ каменную посуду; посыпать крупно толченымъ перцемъ, положить немного лавроваго листа, залить прованскимъ масломъ, въ которомъ стояла рыба, полить немножко крѣпкимъ уксусомъ. Приготовленныя такимъ образомъ, сельди очень вкусны и цѣнятся дорого.

269. Сельди въ уксусѣ. Мочить 36 часовъ, дать стечь водѣ, обтереть разрѣзанной луковицей; выпотрошить, не снимая кожи, сложить въ банку, перекладывая ломтиками лука, зернами перца, и залить холоднымъ, кипяченымъ со специями, уксусомъ.

Можно приготовить маринадъ иначе, гораздо вкуснѣе. Выпотро-

шивъ селедку, вынуть молоки, изрубить ихъ, растереть съ прованскимъ масломъ, развести крѣпкимъ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, сложить сельди въ банку, перекладывая ломтями лука, лимона, безъ зеренъ и кожи (срѣзать и бѣлую кожицу), залить заготовленнымъ маринадомъ. Можно подавать на слѣдующій же день.

Въ лѣтнее время можно приготовить сельди такимъ образомъ: вымочить, вычистить сельди, снять кожицу, разрѣзать на двѣ половинки, сложить въ банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ нарѣзанныхъ кусочками сладкихъ яблокъ, безъ зеренъ и кожицы. Сверху посыпать перцемъ, залить прованскимъ масломъ.

Полную банку завязать пузыремъ и вынести на ледъ.

Можно приготовить нѣсколько иначе: заправивъ селедки, какъ сказано выше, залить ихъ остуженнымъ уксусомъ со специями, а сверху—прованскимъ масломъ.

270. **Какъ освѣжить селедки.** Мочить не совсѣмъ свѣжую селедку часовъ 12—15, сначала въ водѣ, а затѣмъ переложить въ теплое молоко на сутки.

271. **Маринованная щука и судакъ.** Выпотрошить, очистить, вымыть и вытереть рыбу, нарѣзать ее ломтями; каждый кусокъ натереть солью, сложить въ посуду и наложить легкій прессъ; оставить такъ на два дня. Вскипятить воду съ кореньями и лукомъ, опустить рыбу, сварить ее до полуготовности, вынуть и остудить. Вскипятить уксусъ съ перцемъ и лавровымъ листомъ, опустить въ него рыбу и доварить въ уксусѣ.

Сложить рыбу въ банку, залить остывшимъ уксусомъ. Можно положить туда-же сваренные морковь, рѣпу и лукъ.

Щуку можно поджаривать въ конопляномъ маслѣ (не въ скоромномъ и не въ прованскомъ), затѣмъ поставить ее на нѣкоторое время въ духовку, чтобы она нѣсколько обсохла. Затѣмъ уже залить кипяченымъ остывшимъ уксусомъ, въ который натереть немножко чесноку. Щука, приготовленная такимъ образомъ очень вкусна и долго сохраняется.

272. **Маринованные снѣтки.** Снѣтки посыпаютъ солью и оставляютъ такъ на полчаса, приблизительно. Затѣмъ поджарить ихъ въ скоромномъ или постномъ маслѣ, стараясь, чтобы снѣтки не склеивались, а каждый былъ отдѣльно; залить вскипяченымъ со специями, остывшимъ уксусомъ.

273. **Корюшка**. Вычистивъ, вытереть, посолить и обвалять въ мукѣ или очень мелко толченыхъ сухаряхъ, поджарить въ скоромномъ маслѣ, затѣмъ залить уксусомъ.

274. **Бѣлугу** маринуютъ крупными кусками. Взять, напримѣръ, ф. 20, вынуть позвоночную кость и хрящи. На это количество нужно $^1/_2$ ведра уксуса, $^1/_{16}$ ф. перца зернами и головки 3 чеснока, а кто его не любитъ, то лука.

Положить рыбу въ большую кастрюлю или котелъ, залить уксусомъ, прибавить душистыхъ травъ: эстрагона, чабра, майорана, и горсть соли.

Варить до готовности рыбы. Сложить рыбу въ банку или горшокъ, процѣдить отваръ, залить рыбу. Травы выбрать, а специи завязать въ чистую тряпочку и положить сверху. Чтобы рыба лучше промариновалась, ее лучше разрѣзать на куски.

Блюда изъ яицъ.

275. Панированныя яйца съ грибнымъ соусомъ. 6 крутыхъ яицъ очистить, разрѣзать пополамъ ,обжарить въ сливочномъ маслѣ, сварить въ соленой водѣ $^1/_8$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ до мягкости, изрубить мелко, смѣшать со стаканомъ сметаны. Уложить яйца на блюдо и облить этимъ соусомъ. Блюдо подается холоднымъ.

276. Яичница съ лукомъ. Разбить 6—8 яицъ, прибавить 1 стаканъ сливокъ и $^1/_8$ фун. растопленнаго масла, соли и зеленаго лука.

Перелить въ намазанный масломъ сотейникъ, поставить на плиту, когда яйца начнутъ стягиваться, провести ложкой до дна сковороды или сотейника, чтобы яичница состояла изъ большихъ кусковъ; не передержать.

277. Яичница съ картофелемъ. Обжарить на сковородѣ въ маслѣ вареный, нарѣзанный ломтиками, картофель, переворачивать на обѣ стороны и не давать подгорать. Разбить 5 яицъ съ 5-ю ложками молока, залить обжаренный картофель, немного посоливъ и поперчивъ, заколеровать и подать на сковородѣ. Можно также залить одними яйцами безъ молока, тогда нужно яицъ—десятокъ.

278. Яичница смоленская. Выпустить въ чашку 10 яицъ, хорошенько разболтать, прибавить соли. Мякоть чернаго хлѣба нарѣзать небольшими, тонкими ломтиками, положить на сковороду въ распущенное масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ, затѣмъ вылить на приготовленный хлѣбъ яйца и жарить до готовности, какъ обыкновенную яичницу. Подавать на сковородѣ.

279. Яичница черногорская. 10 штукъ яицъ выпустить въ миску, влить туда $1^1/_2$ стакана молока, всыпать 4 столовыхъ ложки муки, хорошенько все разболтать; половину этой жидкости вылить на сковороду въ распущенное масло и поджарить;

этотъ блинъ смазать вареньемъ, и вылить на него вторую половину взболтанныхъ яицъ; какъ-только вторая половина начнетъ печься, весь блинъ перевернуть и дожарить до полной готовности,

280. Выпускныя яйца въ сметанѣ. Положить въ сотейникъ $^1/_2$ стакана хорошей сметаны, немного посолить и выпустить 7—8 сырыхъ яицъ, окропить масломъ, поставить въ горячую печь; когда яйца немного затянутся, полить сверху сметаной, посыпать тертымъ швейцарскимъ сыромъ ($^1/_8$ фунта), поставить въ очень горячую печь, заколеровать и подать, не выкладывая.

281. Отварная яичница съ томатомъ. Въ соленой кипятокъ опустить шумовку или друшлагъ, на которые и выпускать, по одному, яйца, разбивая осторожно скорлупу. Прокипятить яйца 1 минуту, чтобы они сварились всмятку, вынуть шумовкой и уложить на блюдо, облить ихъ довольно густымъ, горячимъ соусомъ изъ протертыхъ съ масломъ помидоръ. Пюре нужно приготовлять въ такомъ количествѣ, чтобы его приходилось на каждое яйцо по столовой ложкѣ.

282. Яйца въ гнѣздѣ. Отдѣливъ осторожно желтокъ отъ бѣлка, сбить бѣлокъ въ пѣну съ небольшимъ количествомъ соли. Нарѣзанный кружками хлѣбъ окунуть въ соленый кипятокъ и зарумянить на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ. Уложить бѣлокъ на хлѣбъ, сдѣлать посрединѣ отверстіе и вылить въ него желтокъ. Поставить въ духовую печь и дать слегка зарумяниться. Количество яицъ берется, конечно, по желанію. Уложить на блюдо, изящно украсить зеленью. Подать отдѣльно томатовый соусъ.

283. Омлетъ съ томатомъ. Запечь отъ 4 до 6 штукъ крупныхъ помидоръ и протереть сквозь сито. Положить въ пюре 2—3 ложки муки, 7 яицъ, немного соли и перца, 3 стакана молока; размѣшать все хорошенько; запечь омлетъ съ обѣихъ сторонъ, свернуть пополамъ.

284. Яйца крутыя съ бешамелью и молодымъ картофелемъ. 5—6 штукъ крутыхъ яицъ нарѣзать кружечками и переслоить нарѣзаннымъ кружечками, сваренным въ соленой водѣ картофелемъ. Положить яйца рядами, чередуя кусочекъ яйца съ кусочкомъ картофеля такъ, чтобы каждый кусочекъ частью прикрывалъ собою предыдущій. Заготовить бешамель: $^1/_4$ фунта сливочнаго масла подогрѣть съ $^1/_8$ фунта мягкой муки и развести 2 стаканами кипящаго молока; перемѣшать лопаточкой дать вскипѣть, все время мѣшая, отставить, положить сырой желтокъ $^1/_4$ фунта стертаго на теркѣ, сыра, хорошо смѣшать, посолить по вкусу и залить бешамелью яйца. Загладивъ но-

жемъ, посыпать сверху тертымъ сыромъ, смѣшаннымъ съ просѣянными сухарями. Покропить сливочнымъ масломъ и поставить заколеровать.

285. Омлетъ по-швейцарски. Положить въ глубокую тарелку $^1/_4$ ф. стертаго на теркѣ швейцарскаго сыра, влить 3 стол. ложки распущеннаго сливочнаго масла, прибавить немного изрубленнаго зеленаго лука, поперчить и посолить по вкусу, положить изрубленной зелени петрушки, 1 стол. ложку толченыхъ просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, 2 стол. ложки молока, все хорошо смѣшать и, выпустивъ 6—7 штукъ яицъ, взболтать хорошенько всю массу вилкой и вылить на раскаленную и намасленную сковородку. Какъ только затянется, т. е. яйца сварятся въ смятку, подобрать края тонкимъ ножемъ, свернуть въ видѣ пирога и, переложивъ на блюдо, облить сливочнымъ масломъ и сейчасъ-же подать.

286. Омлетъ съ грибами. Поджарить $^1/_4$ фунта нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньовъ, заправить сметаной. Взбить 6 яицъ съ 1 стаканомъ молока, посоливъ. Накалить сковородку, растопить на ней кусочекъ масла и вылить яйца. Какъ только начнутъ отставать отъ сковороды, положить на середину приготовленные грибы, завернуть ножомъ съ 2-хъ сторонъ, какъ пирожокъ, поджарить до готовности. Подавая, посыпать зеленой петрушкой.

287. Яичныя котлеты. Сваривъ вкрутую 7—8 яицъ, протереть желтки сквозь сито, а бѣлки мелко изрубить, положить въ чашку, прибавить 4 штуки сырыхъ желтковъ и одно цѣлое сырое яйцо; 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 чайныхъ ложки соли, рубленаго укропа, слегка поперчить, положить $^1/_2$ стертой на рѣшетѣ французской булки (можно взять $^1/_2$ черствой, вымоченной въ молокѣ и хорошо отжатой), смѣшать какъ можно лучше и, раздѣлавъ небольшія котлетки, обвалять въ сыромъ хорошо взбитомъ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить на сливочномъ или русскомъ маслѣ. Подать къ котлетамъ сваренную въ соленой водѣ свѣжую фасоль, облитую масломъ.

1 фунтъ фасоли очистить, нарѣзать, какъ лапшу, сварить въ кипящей соленой водѣ, откинуть на рѣшето; сложить горячую фасоль на середину блюда и положить наломанное мелкими кусочками сливочное масло, ($^1/_4$), а вокругъ уложить котлеты.

288. Спаржа съ яйцами. Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить ложку муки, разрѣзать спаржу на куски, конечно, только мягкую часть; опустивъ въ масло, прибавить молока и дать загустѣть на краю плиты, не давая кипѣть. Между тѣмъ размѣшать въ чашкѣ яйца—бѣлки съ желтками, вливъ молока и положивъ перца и соли. Изрубить мелко петрушку и укропъ,

прибавить къ яйцамъ. Распустивъ масло на сквородѣ, вылить яйца и мѣшать все время, пока яйца не поспѣютъ до половины, затѣмъ смѣшать со спаржей и поставить ненадолго на огонь. Передъ подачей влить сливокъ, положить небольшой кусокъ масла и посыпать рубленой петрушкой. Сложивъ на блюдо, огарнировать крутонами, жареными въ маслѣ.

289. **Омлетъ съ шинкованными яблоками.** Растеревъ 4 желтка съ 1/4 ф. сахара, всыпать 4—5 очищенныхъ шинкованныхъ яблокъ, размѣшать. Прибавить 4 сбитыхъ бѣлка, тоже перемѣшать. Положить на сковороду масла. Когда закипитъ, выложить яйца съ яблоками, поставить въ духовку и, давъ подрумяниться, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой. Къ нему подать молоко или сбитыя въ густую пѣну сливки.

Соуса.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА,

Соуса составляютъ главную принадлежность каждаго жаркого, будь это мясо, рыба, овощи и, вообще, всякое второе блюдо. Безъ соуса вообще, а хорошаго въ особенности, любое жаркое теряетъ половину своего вкуса. Поэтому, мы считаемъ необходимымъ дать читательницамъ общія элементарныя правила для приготовленія соусовъ, наиболѣе употребляемыхъ.

Одно изъ главныхъ условій—чтобы соусъ не подгоралъ и не присыхалъ къ бокамъ кастрюли,—вымѣшиваніе деревянной лопаточкой или ложечкой. Если соусъ не сейчасъ подается къ столу, то въ него надо положить или немного масла или бульона, чтобъ соусъ не затягивался корочкой.

Кастрюльку съ готовымъ соусомъ, до подачи къ столу, надо держать на пару, т. е. въ другой кастрюлькѣ, съ горячей водой—«на мармидѣ». Мармидомъ можетъ служить любая, негодная уже для готовленья, кастрюлька.

Употребляемые для соусовъ овощи или продукты, какъ-то: трюфеля, шампиньоны, каперцы, оливки, маслины, пикули, петрушка, укропъ, эстрагонъ и др. не слѣдуетъ долго кипятить, такъ такъ отъ этого они дѣлаются твердыми и теряютъ свой ароматъ.

Если продукты употребляются въ консервированномъ видѣ, то ихъ прямо шинкуютъ и кладутъ въ соусъ, въ которомъ они кипятятся не болѣе 15 минутъ; если же продукты берутся свѣжіе, то ихъ надо отварить въ теченіе 10 минутъ, а затѣмъ уже шинковать и класть въ соусъ.

Перецъ, въ особенности кайенскій, нужно класть передъ самой подачей, помѣшать и чуть прокипятить. Если перецъ положить задолго до подачи, то онъ потеряетъ свой ароматъ, оставя только горечь. Вина, употребляемыя для соусовъ, необходимо раньше отколеровать, т. е. влить на расколенную сковородку и, какъ только закипитъ, — сейчасъ же вылить въ соусъ, иначе ослабляется ихъ вкусъ и ароматъ.

Для болѣе скорой заправки соусовъ нужно имѣть въ запасѣ мучное масло, приготовляемое слѣдующимъ образомъ:

а) Взять $^1/_2$ ф. чухонскаго или русскаго масла, растопить, снять пѣнку и перелить въ другую кастрюлю, оставя осадокъ на днѣ первой кастрюли. Въ горячее масло всыпать понемногу, безпрерывно мѣшая, мягкой муки англійскаго размола столько, сколько она можетъ впитать въ себя масла; затѣмъ поставить на паръ, т. е. на мармитъ, чтобы пропарилось на плитѣ часа 3—4, пока топится плита; послѣ этого остудить и сложить въ банку, держа въ холодномъ мѣстѣ. Эта мука употребляется для бѣлыхъ соусовъ къ жаркимъ, ею же можно заправлять супы, борщъ и др., беря въ нужномъ количествѣ.

б) Для красныхъ соусовъ мука приготовляется такимъ же способомъ, какъ и предыдущая, но съ той разницей, что всыпанную муку, прежде чѣмъ поставить на паръ, надо продержать на плитѣ, безпрерывно мѣшая, чтобы мука приняла желто-коричневый цвѣтъ, но чтобы отнюдь не подгорѣла, иначе соусъ будетъ горькій. Красные соуса подкрашиваются той-же жженкой, употребляемой для бульона.

в) Болѣе простой способъ приготовленія мучного масла слѣдующій: взять ложку растопленнаго масла и ложку муки, растереть въ тарелкѣ до гладкости и сложить въ баночку или горшечекъ. При употребленіи подлить бульону, вымѣшать, чтобы не было комковъ; прокипятить и процѣдить.

Отварную рыбу, въ особенности судака, вынуть изъ бульона, въ которомъ варилась, покрывъ бѣлой бумагой; въ бульонъ же положить мучного масла, постепенно мѣшая; прокипятить, посолить и, процѣдивъ, облить отварную рыбу, подавая ее съ отварнымъ же картофелемъ.

Во всѣ соуса, передъ самымъ отпускомъ, слѣдуетъ класть небольшой кусочекъ сливочнаго масла, чтобы разошелся, но не кипятить съ нимъ.

Въ красные соуса прибавляется также фюме (бульонъ), приготовленное слѣдующимъ способомъ: берется кусокъ мяса, прожаривается съ кореньями, а затѣмъ варится въ небольшомъ количествѣ воды до тѣхъ поръ, пока не разварится совершенно.

Полученный такимъ образомъ, крѣпкій бульонъ очищается отъ жира, процѣживается и сохраняется въ бутылкѣ.

290. Сметанный соусъ. Самый простой бѣлый соусъ къ биткамъ, курицѣ, рыбѣ. Взять 1—2 ложки заварного мучного масла, развести бульономъ до надлежащей густоты, хорошенько мѣшая, чтобы не было комковъ, положить сметаны, прокипятить и посолить. Сметану нужно класть передъ самымъ отпускомъ, чтобы только разъ прокипѣла, иначе она обратится въ масло.

290. а. То-же. Приготовляется въ началѣ такъ же, какъ и предыдущій, но, вмѣсто сметаны, его надо «зальезонить», т. е. взять 1—2 желтка, отдѣленные отъ бѣлковъ, выпустивъ ихъ въ $^1/_4$ стакана молока (если нѣтъ сливокъ), вливать постепенно приготовленный соусъ, хорошенько промѣшивая, отставить отъ огня, затѣмъ поставивъ на жаръ, проварить, не давая кипѣть, иначе желтки створожатся и отдѣлятся отъ соуса; затѣмъ посолить, выжать изъ $^1/_2$ лимона сока, процѣдить и подавать.

Этотъ соусъ употребляется къ разварнымъ рыбамъ и зелени, цвѣтной капустѣ, горошку, спаржѣ и т. п.

291. Соусъ томатъ. Нужно взять томатовъ, сырыхъ или консервированныхъ. Томаты надо отворить и протереть сквозь рѣшето. Пюрэ прокипятить, положить 1—2 ложки масляной муки, хорошенько вымѣшать и развести бульономъ. Затѣмъ положить по вкусу сахара, перца, соли и ложку сметаны и, разъ прокипятивъ, процѣдить и подавать.

292. Соусъ пиканъ. Поджарить мелко изрубленный лукъ, влить 2 ложки томату-пюрэ, прожарить, чтобы пюрэ выпустило изъ себя масло, всыпать 2 ложки муки и развести бульономъ до надлежащей густоты. Если соусъ подается къ рыбѣ, то разводить рыбнымъ бульономъ. Въ этотъ соусъ кладутся различныя овощи: каперцы, оливы, шампиньоны, маринованные огурцы и др., смотря по тому, кто что любитъ и что имѣется въ наличности.

Соль и сахаръ кладутся по вкусу; если окажется густъ— развести бульономъ. При подачѣ положить немного сои-кабуль и кайенскаго перцу. Этотъ соусъ очень острый, подается къ жаркимъ, требующимъ остраго вкуса.

293. Соусъ хрѣнный. Приготовить соусъ такъ, какъ и сметанный, положивъ въ него, когда онъ прокипитъ со сметаной, 2 ложки истертаго на теркѣ хрѣна и немного уксусу; посолить, разъ вскипятить. подавать. Подается главнымъ образомъ къ отварной говядинѣ «бульи» и къ разварной рыбѣ.

294. Соусъ кислосладкій. Приготовляется такъ же, какъ и пре-

дыдущіе, но только муку надо употреблять красную, такъ же, какъ и въ томатные соуса. Муку надо разводить отваромъ изъ чернослива и изюма-кишмиша, входящихъ въ составъ этого соуса; при чемъ черносливъ и изюмъ прежде, чѣмъ варить, надо промыть, а изюмъ очистить. Въ соусъ положить немного сахара и лимоннаго сока, или же рюмку краснаго вина. Этотъ соусъ подается, преимущественно, къ картофельнымъ или рисовымъ котлетамъ и овощамъ.

295. Соусъ бешамель. Двѣ ложки бѣлаго мучного масла распустить въ двухъ стаканахъ горячаго, кипяченаго молока, вливая его постепенно; прокипятить, мѣшая, до надлежащей густоты, чуть посолить.

296. Соусъ субизъ. Очистить луковицу, срѣзать съ нея верхъ и низъ, разрѣзать на ломтики и, обланжиривъ въ кипяткѣ, осушить полотенцемъ, затѣмъ положить въ кастрюльку, прибавить кусочекъ сливочнаго масла, ложку бульона, чуть сахара, потушить на легкомъ огнѣ, не давая луку пожелтѣть, когда лукъ сдѣлается совсѣмъ мягкимъ, протереть и соединить съ заготовленнымъ бешамелемъ (см. выше), прибавить немного соли, прогрѣть и добавить чуть кайенскаго перца.

297. Соусъ берси къ рыбѣ. Стаканъ рыбнаго бульона и полстакана бѣлаго вина съ мелко накрошенной луковицей-шарлотъ прокипятить, высадивъ до половины; положить кусокъ бѣлаго мучного масла, прокипятить и облить имъ рыбу.

298. Соусъ тортю. Полстакана мадеры и стаканъ мясного бульона прокипятить съ $^1/_2$ фун. нарѣзанной ветчины, безъ жира, двумя гвоздиками и обланжиренной луковицей шарлотъ, высадить до половины, процѣдить, прибавить мучного масла и ложку пюрэ изъ томатовъ, прогрѣть, хорошенько мѣшая.

299. Голландскій соусъ. Берутся 4—5 желтковъ, сокъ изъ пол-лимона, три ложки холодной воды, $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, щепотка соли, все кладется одновременно въ небольшую кастрюльку, ставится на паръ, быстро промѣшивается лопаточкой или вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока не получится масса густоты сметаны. Не давая кипѣть, положить въ соусникъ и подать къ столу.

Этотъ соусъ приготовляется за 10 минутъ до подачи къ столу иначе можетъ отмаслиться.

300. Бѣлый соусъ. Ложку масла, ложку муки положить въ кастрюльку, мѣшать на плитѣ, пока не впитаетъ мука масло, понемногу прибавлять бульона, мѣшая, чтобы не было комковъ, прокипятить. Разнообразить можно: 1) сварить въ жидкомъ соусѣ тонко нарѣзанный лукъ; 2) въ соусъ прибавить каперцовъ и оливокъ; 3) сварить тонко нарѣзанныхъ шампиньоновъ;

4) соленые огурцы, нарѣзанные ломтиками; 5) астраханскую селедку, снятую съ костей, мелко изрубленную; 6) тертаго хрѣна. (хрѣнъ не надо кипятить, а только согрѣть).

301. Соусъ Роберъ. Изрѣзать ломтиками нѣсколько луковицъ, поджарить въ маслѣ до желтаго цвѣта. Взять 1 ложку муки, 1 стаканъ бульона, полстакана уксуса, соли, кайенскаго перца, полчайной ложки, дать разъ вскипѣть.

302. Холодный соусъ провансаль. Взять 2 желтка, пол-чайной ложки горчицы, пол-ложки сахара, немного соли и сильно тереть въ одну сторону, подливая понемногу прованскаго масла, котораго надо, смотря по надобности, отъ четверти до полфунта, влить также ложку крѣпкаго уксуса. Трудность приготовленія этого соуса заключается въ томъ, что его надо очень сильно и продолжительно тереть и непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, лучше всего на льду или на снѣгу, поставивъ посуду въ тазъ со снѣгомъ. Соусъ этотъ употребляется къ холодной рыбѣ и винегретамъ.

303. Бѣлый соусъ. Подается, главнымъ образомъ, къ отварной курицѣ съ рисомъ. Приготовляется такъ же, какъ сметанный соусъ, разводится бульономъ, въ которомъ варилась курица; положить ложку сметаны, немного сахара, соку изъ-подъ лимона, кто любитъ—немного тмина.

304. Холодный соусъ «тартаръ». Приготовляется такъ же, какъ и провансаль, но только въ него кладутъ мелко нарубленные каперцы, оливки и пикули, съ которыми онъ и вымѣшивается.

305. Горчичный соусъ. Дѣлается такъ же, какъ и провансаль, но безъ желтковъ, кромѣ того, прованскаго масла надо класть гораздо меньше, добавляя подсолнечнаго или горчичнаго. Оба эти блюда подаются къ рыбамъ, винегрету.

306. Горчичный соусъ со сливками. 2 чайныхъ ложки приготовленной горчицы, щепотку соли, на кончикъ ножа кайенскаго перца, сокъ съ 2 шт. лимоновъ смѣшать, прибавляя понемногу густыхъ сливокъ, взбивать вѣнчикомъ, пока не будетъ густо, какъ соусъ-маіонезъ. Подавать къ холодной рыбѣ.

307 Зеленый маіонезъ. 2 крутыхъ желтка растереть съ солью, бѣлымъ перцемъ и чайной ложкой горчицы, растирая, вливать по каплѣ 1 стаканъ прованскаго масла, пока не будетъ густо, какъ сметана; влить ложку уксуса, и одинъ стак. крѣпкаго ландспика; зелень (кервель, эстрагонъ, петрушку) сварить въ соленомъ кипяткѣ, протереть сквозь сито, мѣшать съ маіонезомъ.

308. Постные соуса. Постные соуса приготовляются такъ же, какъ и скоромные, съ той разницей, что скоромное масло замѣняется горчичнымъ, орѣховымъ и подсолнечнымъ. Для за-

правки бѣлыхъ или красныхъ соусовъ, взять 3—4 ложки того или иного масла, подогрѣть; всыпать 2 ложки муки и, мѣшая, подогрѣвать до горячаго состоянія; развести грибнымъ, рыбнымъ бульономъ или отваромъ изъ кореньевъ, до надлежащей густоты, прокипятить и процѣдить сквозь сито. Въ такіе соуса прибавляется лимонный сокъ, или вино, или же немного уксуса. Для цвѣта можно подкрашивать жженкой.

Кромѣ приготовленія соусовъ на мясномъ или рыбномъ бульонѣ, они могутъ быть приготовляемы также и на овощномъ, исключительно къ вегетаріанскимъ блюдамъ. Пассеровку, прибавляемую къ этимъ соусамъ, дѣлаютъ на растительномъ маслѣ: коковаръ, горчичномъ или же сливочномъ.

Количество масла для всѣхъ соусовъ берется одинаковое съ количествомъ муки, при чемъ муку необходимо брать мягкую, англійскаго размола, такъ называемую «первачъ».

Обыкновенно, на одну ложку муки и одну ложку масла вливается стаканъ бульона.

Пассеровка прибавляется во всѣ соуса, бѣлые и красные, за исключеніемъ лишь «голландскаго», который приготавляется безъ пассеровки.

Салаты.

309. Соуса для салатовъ. 1) (Со сметаной). 1 крутой желтокъ, 1/2 чайн. ложки горчицы, соли и перцу по вкусу, 1/2 чайн. ложки сахара положить въ чашку, прибавить немного сметаны и растереть хорошенько; прибавить остальную сметану (около 1 стакана) и подливать понемногу 2 столовыхъ ложки уксуса. Смѣшать, подавать къ различнымъ сортамъ салата.

2) (съ прованскимъ масломъ). Растереть 1 крутой желтокъ, 1/2 чайн. ложки сахара, соль и перецъ по вккусу. Когда желтокъ растертъ какъ слѣдуеть, влить по каплѣ, все время растирая, 3 столовыхъ ложки прованскаго масла и столько же уксуса. Подавать.

310. Салаты изъ отварной свеклы, подъ Харбинскимъ соусомъ. Выбравъ хорошую ярко-красную свеклу и отваривъ ее, очистить, нарѣзать тонкими поперечными ломтиками и, когда остынетъ, уложить въ салатникъ. Залить свеклу слѣдующимъ соусомъ (Харбинскимъ): въ 3 сырыхъ желтка, растертыхъ съ

2 стол. ложками мелкаго сахара вливать постепенно, тоненькой струйкой, не переставая мѣшать, 2 стол. ложки прованскаго масла и сокъ 1 лимона. Затѣмъ положить 3—4 стол. ложки хрѣну, соли по вкусу, рубленнаго укропа и петрушки.

Перемѣшать и дать постоять на льду.

311. Салатъ изъ томатъ и испанскаго лука. Нарѣзать кружочками спѣлые томаты (5-6), затѣмъ отдѣлить сѣмена; испанскій лукъ ($^1/_2$ луков.) нарѣзать также тонкими кружочками; сложить томатъ и лукъ въ салатницу, перекладывая слой томата слоемъ лука и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: взять 1 ч. ложку соли, щепотку перца. 1 ч. ложку сахара, сокъ изъ $^1/_2$ лимона или 1 ст. ложку уксуса, хорошенько смѣшать ложкой и, прибавляя 3—4 стол. ложки прованскаго масла, все хорошенько стереть и залить этимъ соусомъ томаты.

312. Салатъ изъ свеклы. Отварить или испечь 1 корень свеклы. Порубить или нарѣзать небольшими кусочками, уложить въ стеклянный салатникъ. Мелко изрубить бѣлокъ и посыпать сверху передъ самой подачей. Украсить пучечками петрушки, укропа или крессъ-салата.

313. Салатъ изъ огурцовъ и помидоръ. Нарѣзать острымъ ножомъ 3—4 помидора и столько же огурцовъ, уложить на широкую тарелку рядами горкой, чередуя помидоры съ огурцами. Украсить изящными вѣточками петрушки. Подать соусъ.

314. Салатъ изъ цвѣтной капусты. Отварить кочешокъ цвѣтной капусты, раздѣлить ее на маленькіе кусочки, смѣшать съ корнишонами, нарѣзанными ломтиками, свѣжимъ огурцомъ и изрубленнымъ крутымъ яйцомъ, посолить, чуть посыпать перцемъ, перемѣшать и залить соусомъ провансаль.

315. Салатъ «равиготъ». Изрубить мелко нѣсколько каперцевъ, сельдерея, немного зелени петрушки и эстрагона и 2—3 анчоуса или простыхъ очищенныхъ килекъ, все это протолочь въ ступкѣ или растереть въ чашкѣ, и хорошенько промѣшать съ провансалемъ. Нарѣзать ломтиками крутыхъ яицъ, мелкими квадратиками вареныхъ моркови и картофеля, прибавить корнишоновъ и, по желанію, положить мелко нарѣзанной какой-нибудь рыбы. Уложить все на блюдо горкой и облить приготовленнымъ провансалемъ.

316. Салатъ-зелень. Салатъ зеленый, разныхъ сортовъ, перебирается, чтобы не было испорченныхъ листьевъ, споласкивается водой и обсушивается полотенцемъ. Цѣлыми листьями, или разрѣзанный на куски, кладется въ салатницу и обливается, смотря по вкусу: однимъ уксусомъ, прованскимъ масломъ и, наконецъ,—горчичнымъ соусомъ. Въ домашнихъ обѣдахъ послѣдній способъ болѣе распространенъ. Приготовляется гор-

чичный соусъ такъ: на полфунта салата 2 чайныхъ ложки готовой горчицы растереть съ двумя столовыми ложками сахара и чайной ложкой прованскаго масла (кто не любитъ прованскаго масла, можетъ замѣнить масло столовой ложкой сметаны и однимъ желткомъ, крутымъ или сырымъ), соединить протертую смѣсь съ $1/2$ стаканомъ уксуса, не особенно крѣпкаго, размѣшать, и залить имъ салатъ. Въ данномъ случаѣ каждый листокъ салата нужно разрѣзать пополамъ. Можно положить въ салатъ мелко изрѣзанный бѣлокъ отъ яйца.

317. **Салатъ изъ сладкаго перца.** Нарѣзать тонкими полосками желтый сладкій перецъ, обланжирить его до мягкости, нарѣзать также ломтиками вареную морковь, соединить съ перцемъ и облить горчичнымъ соусомъ, приготовленнымъ какъ для обыкновеннаго салата.

318. **Салатъ изъ овощей.** Отваренныя и остуженныя овощи нарѣзать (морковь длинненькими полосками, рѣпу кружочками, цвѣтную капусту—вѣточками), смѣшать, сложить въ салатникъ и залить соусомъ. Гарнировать слегка, небольшимъ количествомъ крессъ-салата и франц. горчицы.

319. **Салатъ изъ рѣдьки.** Рѣдьку и огурцы очистить и, нарѣзавъ ломтиками, посыпать солью. Затѣмъ встряхнуть и, сливъ воду, залить сметаной.

320. **Икра изъ баклажанъ по-гречески.** Испечь баклажаны дочерна и до мягкоси, снять прочь всю черную кожицу до самой мякоти, которую изрубить какъ можно мельче, очистить отъ кожицы помидоры, изрубить, какъ можно, мельче, лукъ протереть и поджарить въ маслѣ, сложить въ лукъ баклажаны и помидоры и прожарить все вмѣстѣ, посыпать перцемъ и солью.

5 штукъ баклажанъ, 6 штукъ помидоръ, 6 штукъ лука, $1/8$ ф. масла прованскаго

321. **Икра изъ баклажанъ по-Екатеринодарски.** Испечь въ духовой печкѣ нѣсколько баклажанъ, чтобы были совсѣмъ мягки. Вынуть, разрѣзать вдоль и вынуть всю середину—сѣмечки. Мелко изрубить эту сердцевину деревяннымъ ножемъ или растереть деревянной ложкой (отъ металлическаго ножа икра чернѣетъ), прибавить луковицу, изжаренную на постномъ маслѣ, 2—3 сочныхъ помидора, соли, перца, уксуса и прованскаго масла. Все хорошенько смѣшать, чтобы масса была не жидкая, уложить горкой на тарелку, вынести на ледъ, чтобы совершенно застыла.

322. **Салатъ изъ цвѣтной капусты.** Отварить кочешокъ цвѣтной капусты, раздѣлить его на маленькіе кусочки, смѣшать съ корнишонами, нарѣзанными ломтиками, свѣжимъ огурцомъ и изру-

бленнымъ крутымъ яйцомъ, посолить, посыпать немного перцемъ, перемѣшать и залить соусомъ провансаль.

323. Салатъ изъ груздей. Грузди, испанскій лукъ, зеленый огурецъ и картофель нарѣзать ломтиками: лукъ, огурецъ и картофель—совершенно тонкими, грузди ломтиками потолще, все перемѣшать и облить прованскимъ, горчичнымъ или подсолнечнымъ масломъ.

324. Икра изъ грибовъ. Нарубить мелко, сѣчкой, бѣлыхъ соленыхъ грибовъ и перемѣшать съ мелко же изрубленнымъ зеленымъ лукомъ, положить немного прованскаго или горчичнаго масла.

325. Маринованная свекла съ мочеными яблоками. Отваривъ 2 штуки свеклы, нарѣзать ее ломтиками; вскипятить 1 стаканъ уксуса съ $^1/_2$ стак. сахара, залить свеклу. Приготовить ее часа за три до отпуска, 3—4 моченыхъ яблока нарѣзать пластинками, смѣшать передъ подачей со свеклой, подавать.

Сладкія блюда.

КРЕМЫ.

Холодные кремы приготовляются двоякимъ способомъ: въ сыромъ видѣ, т. е. при соединеніи взбитыхъ сливокъ, сахара, распущеннаго желатина или какого-либо ароматическаго вещества, или же въ заваренномъ видѣ, когда въ составъ крема входятъ желтки, которые соединяются на огнѣ съ какойлибо жидкостью и сахаромъ, а затѣмъ къ нимъ присоединяются распущенный желатинъ и взбитыя сливки. Этотъ послѣдній кремъ называется заварнымъ. Общепринятая пропорція продуктовъ для изготовленія крема на 6 человѣкъ слѣдующая: два стакана густыхъ сливокъ, которыя будучи взбиты въ пѣну, даютъ 4 стакана, 8—10 листковъ желатина и $^1/_4$ стакана сахара.

Въ заварной кремъ на ту же пропорцію сливокъ, сахара и желатина, прибавляются 2 желтка, которые предварительно растираются съ сахаромъ, завариваются на огнѣ (прогрѣваются) съ четвертью стакана соотвѣтствующей жидкости, соединяются со взбитыми сливками.

326. Кремъ апельсинный. $^1/_4$ стакана сахара растереть до бѣла съ шестью желтками, развести полстаканомъ апельсин-

наго сока, прибавивъ немного лимоннаго, взбить на легкомъ огнѣ, не доводя до кипѣнія, затѣмъ прибавить два взбитыхъ бѣлка и 3 листика желатина, перемѣшать и выложить въ форму.

327. **Кремъ земляничный со сливками.** 1 ф. протертой земляники посыпать $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона и поставить на холодъ; 3 ст. сливокъ взбить въ густую пѣну, смѣшать съ приготовленной массой. 12 листовъ желатину вымочить въ холодн. водѣ, отжать, положить въ кастрюлю, влить $^1/_2$ ст. воды, поставить на огонь, помѣшивая, дать разъ вскипѣть. Остудить до теплоты парного молока, вливая въ кремъ тонкой струйкой, соединить все вмѣстѣ, вымѣшавъ до гладкости. Выложить въ форму и вынести на ледъ. Передъ подачей, опустить форму въ горячую воду. Выложивъ на блюдо, огарнировать трубочками.

328. **Кремъ изъ сметаны.** Метелкою взбить на льду или въ холодномъ мѣстѣ $2^1/_2$ стак. свѣжей сметаны въ густую пѣну; всыпать $^1/_2$ палочки ванили, истолченной съ $^1/_2$ ф. сахара, пропущеннаго въ $^1/_2$ стак. теплой воды и разъ вскипяченнаго, выложить въ форму и поставить на ледъ.

329. **Кремъ изъ печеныхъ яблокъ.** Испечь 6—8 кисло-сладкихъ яблокъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 2 взбитыми бѣлками и $^1/_2$ фун. сахара; тереть въ прохладномъ мѣстѣ деревянной ложкой, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ настолько, чтобы небольшая ложка стоймя держалась въ маслѣ. По желанію, положить еще цедры и сокъ отъ $^1/_2$ лимона, прибавить 5 золотниковъ желатина, распущеннаго въ $^1/_2$ стак. воды и немного прокипяченаго; размѣшать, выложить въ форму и остудить на льду.

330. **Кремъ брюле, сливочный.** До бѣла растереть 4 желтка съ $^1/_2$ стак. сахара, прибавить $^1/_2$ стак. сливокъ, мѣшать вѣничкомъ на плитѣ, пока не погустѣетъ, отставить, остудить.. Не переставая мѣшать, прибавить $1^1/_2$ стак. сбитыхъ сливокъ, подливать, продолжая мѣшать, 5—6 золотниковъ желатина, разведеннаго теплой водой. прокипятить съ 2—3 кусками жженаго сахара, вылить въ форму и остудить.

331. **Молочный заварной миндальный кремъ.** Растереть добѣла 3 желтка и 3 яйца съ $^1/_2$ стак. сахара; истолочь $^1/_2$ стакана сладкаго и 8—10 штукъ горькаго миндаля какъ можно мельче, развести въ 3 стак. цѣльнаго молока, процѣдить, выжать сквозь салфетку и прибавлять понемногу къ яйцамъ, все время мѣшая. Разлить затѣмъ по чашкамъ или вылить въ форму и варить на пару въ кипяткѣ. Минутъ черезъ 15—20, попробовать ножомъ— если рѣжется, то вынуть и подавать, остудивъ въ холодномъ мѣстѣ.

332. Кисель изъ чернослива. Взять 1 фунтъ чернослива, перемыть въ холодной водѣ, вынуть косточки, нѣсколько косточекъ расколоть, зерна мелко истолочь и сварить вмѣстѣ съ черносливомъ въ 4 стаканахъ кипятка. Когда черносливъ будетъ совершенно мягкимъ, протереть его черезъ частое сито, а въ отваръ прибавить столько кипятка, чтобы его опять было 4 стакана. Одинъ стаканъ отвара остудить, а въ остальные три стакана положить полстакана сахара, пюре изъ чернослива размѣшать и прокипятить; полстакана картофельной муки развести стаканомъ остуженнаго отвара и влить въ кипящій кисель, хорошенько мѣшая, не давая образоваться комкамъ. Когда загустѣетъ и запузырится, вылить въ каменную чашку или форму, смоченную водой и обсыпанную сахаромъ. При обсыпаніи формы сахаромъ, остуженный кисель даетъ очень вкусный сокъ, который нужно слить съ поверхности киселя и подать отдѣльно въ соусникѣ. Этимъ же правиломъ нужно руководствоваться при приготовленіи всякаго ягоднаго киселя.

333. Кисель лимонный холодный. Вскипятить 4 стакана воды съ 1/2 ф. сахара, положить цедру съ 1 лимона и сокъ изъ 1 1/2 лимона, дать еще разъ вскипѣть, процѣдить, поставить на огонь, и влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стакана картофельной муки, разболтанной со стаканомъ воды.

Когда появятся пузыри и загустѣетъ, снять съ плиты, вылить въ компотницу, остудить, подать со сливками или молокомъ.

334. Клюквенный кисель со взбитыми сливками. Сварить густой клюквенный кисель, вылить на блюдо и застудить. Взбить 1 стаканъ сливокъ въ густую пѣну, дать постоять минутъ пять. Переложить ложкой въ другую кастрюльку, оставивъ на днѣ осадокъ молока. Прибавить четверть стакана сахарной пудры съ ванилью, перемѣшать и положить ровно сверхъ киселя, сгладивъ сливки. Можно убрать кругомъ бисквитами.

335. Супъ сладкій изъ малины или вишенъ. Сварить изъ спѣлой малины или вишенъ супъ, считая на человѣка одинъ фунтъ ягодъ и 2 стакана воды, прибавить 3—4 ст. ложки сахара, дать хорошо прокипѣть, процѣдить сквозь кисейку, поставить на плиту. Приготовить картофельную муку, т. е., взявъ на 1 стак. ягоднаго сока 2 чайн. ложки картофельной муки, развести 2-мя ст. ложками холодной воды, хорошенько размѣшать и вылить въ процѣженный сокъ. Выливая, надо все время мѣшать и затѣмъ дать вскипѣть одинъ разъ. Сдѣлать маленькіе вареники съ вишнями, бросить въ этотъ супъ, дать еще раза 2—3 вскипѣть и вылить въ миску. Подавать можно какъ теплымъ, такъ и холоднымъ.

Вареники дѣлаются такъ: замѣсить прѣсное тѣсто изъ $^1/_2$ ф. муки, $^1/_2$ стак. воды, 1 ч. ложки соли, 1-го яйца (въ постъ можно яйца не класть), хорошо вымѣсить, раскатать, какъ для лапши, лепешку и разложить на половину вдоль тѣста по 1-й ягодкѣ въ нѣсколько рядовъ вишни—безъ ко точекъ, загнуть на нихъ другую половину лепешки, обжать вокругъ каждой ягоды пальцемъ и, вырѣзавъ выемкой или рюмкой, опустить въ сокъ.

Эти вареники можно подавать и какъ самостоятельное блюдо, сваривъ ихъ въ водѣ, выбрать дуршлагомъ на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ. Къ нимъ подать сметану и сиропъ изъ вишенъ.

336. Яблочный супъ съ саго. Отваривъ $^1/_2$ ф. саго, отбросить на рѣшето, промыть. Съ 3 большихъ яблокъ (если маленькія—6—штукъ) снять кожицу и вынуть сердцевинки, залить всѣ эти обрѣзки 6 стаканами воды, разварить, процѣдить. Въ процѣженный отваръ положить 2 стакана сахара, вскипятить, опустить нарѣзанныя ломтиками яблоки, варить до готовности, но слѣдить, чтобы не разварились. Опустить въ готовый супъ саго, подавать.

337. Сладкій супъ съ саго и ягодами. Взять 2 фунта ягодъ, одного сорта или разныхъ, въ послѣднемъ случаѣ каждый сортъ ягодъ отварить отдѣльно. Все количество ягодъ сварить въ 6 стаканахъ воды, съ 2 стаканами сахара (песка).

Всѣ сваренныя ягоды, со всѣми отварами соединить вмѣстѣ. Отдѣльно отварить $^1/_2$ ф. саго, откинуть на друшлагъ и опустить въ супъ. Разъ прокипятить и подавать горячимъ или холоднымъ. За неимѣніемъ саго, можно употреблять для этого блюда рисъ (якулинскій, чтобы не разваривался), но, конечно, саго лучше. И саго и рисъ въ этомъ блюдѣ необходимы для его питательности.

338. Супъ изъ черники съ саго. Полтора фунта черники сварить въ пяти стаканахъ воды съ двумя стаканами сахара. Отдѣльно сварить $^1/_2$ стакана хорошаго саго, когда саго будетъ совершенно готово, положить его въ супъ, хорошенько размѣшать, и прокипятить все вмѣстѣ.

339. Супъ яблочный. Взять 6 штукъ антоновскихъ яблокъ, очиститъ отъ кожицы, разрѣзать каждое яблоко на 6—12 частей, выбрать ножомъ сердцевину; кожу и сердцевину промыть въ холодной водѣ и поставить хорошо разварить въ 8-ми стаканахъ воды; процѣдить въ кастрюльку, поставить на плиту, всыпать стаканъ сахара, выжать сокъ изъ 1-го лимона, дать разъ вскипѣть. Взять 1 ст. ложку картофельной муки, развести 3-мя ложками воды, хорошенько размѣшать и вылить въ кипящій сиропъ, размѣшать ложкой, положить нарѣзанныя яблоки, дать разъ вскипѣть на легкомъ огнѣ, отставить. По желанію,

положить $^{1}/_{8}$ ф. риса, развареннаго въ водѣ. Можно подавать горячимъ или холоднымъ.

340. Абрикосовый супъ. Взять 2 десятка абрикосъ свѣжихъ (или 1 ф. сухихъ), сварить въ водѣ съ сахаромъ, и протереть, не сливая воду. Отварить отдѣльно, половинками, 1 дес. абрикосъ, вынуть, снять кожу, положить въ протертый супъ изъ абрикосъ, прибавить по вкусу сахара, одинъ стаканъ бѣлаго вина, прокипятить. Подавать можно горячимъ или холоднымъ.

341. Супъ молочный съ шоколадомъ, по-швейцарски. Вскипятить 3 бут. цѣльнаго молока; стереть $^{1}/_{4}$ ф. шоколада, размѣшать съ 4 яйцами и $^{1}/_{2}$ стак. сахара, развести понемногу горячимъ молокомъ и, не переставая, бить вѣничкомъ, вылить все въ вскипяченное молоко, послѣ того дать только задымиться и тотчасъ же вылить въ миску. Подаютъ съ сладкими сухарями или съ бисквитами.

342. Супъ изъ черники съ клецками. Перебравъ 2 фун. свѣжей черники, поставить варить съ 3 бут. воды, 1 кусочкомъ корицы; разваривъ ягоды, процѣдить жидкость, затѣмъ, снова поставить на плиту, прибавить $^{1}/_{2}$ фун. сахара и спустить въ супъ маленькія клецки, приготовлен. такъ: очистить $^{1}/_{4}$ фун. сладк. миндаля и 3—4 шт. горьк, истолочь, какъ можно мельче, прибавить $^{1}/_{2}$ стак. молока, потомъ выжать, взбить 2 сырыхъ яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку масла и столько толченой сухой булки, чтобы тѣсто держалось; дать разъ, два вскипѣть.

Точно такъ же варится супъ изъ сушеной черники.

343. Кисель миндальный. Взять $^{1}/_{4}$ фун. сладкаго миндаля, 3—4 зерна горькаго, ошпарить, очиститъ, истолочь въ ступкѣ, какъ можно помельче, развести водой (5 ст.), процѣдить сквозь салфетку; выжимки положить обратно въ ступку, всыпать 1 ст. сахара; протолочь съ сахаромъ, развести этимъ же молокомъ и процѣдить сквозь салфетку въ кастрюльку, хорошенько отжавъ истолченную массу, поставить на плиту. Приготовить картофельную муку 3 ст. лож., развести $^{1}/_{2}$ ст. воды. Когда закипитъ молоко, влить картофельную муку, все время мѣшая лопаточкой, дать разъ вскипѣть и, выливъ въ форму, вынести на холодъ. Выложивъ на блюдо, податькъ столу съ сиропомъ изъ-подъ варенья или съ миндальнымъ молокомъ.

344. Кисель шоколадный. (Для дѣтей). Изрѣзавъ на мелкіе кусочки $^{1}/_{4}$ ф. шоколада, сложить въ кастрюльку, взять 2—3 стол. ложки молока, поставить на плиту и мѣшать веселкой или вѣничкомъ, не переставая, пока вскипитъ. Какъ закипитъ, влить, помѣшивая, 2—3 ст. горячаго молока, всыпать 2 стол. ложки сахара и дать вскипѣть. Разведя 2—3 мя стол. ложками холодной воды, 2 стол. ложки картофельной муки, вылитъ сразу

въ кипящій шоколадъ, не переставая мѣшать; дать еще разъ вскипѣть и вылить въ глубокій сотейникъ или глубокую тарелку, посыпать сверху сахарной пудрой и подать теплымъ или холодномъ. Къ киселю подаются взбитыя сливки.

345. Кисель яблочный. Взять 5 штукъ антоновскихъ яблокъ, очистить кожу, разрѣзать на четыре части каждое, вынуть серединку, обмыть ихъ, сложить въ кастрюлю, залить 4-мя стаканами воды, покрыть крышкой, поставить на плиту, хорошенько разварить; откинуть на сито, протереть, сложить всю массу съ сиропомъ обратно въ кастрюлю, всыпать $1^1/_2$ стакана сахара, положить кусочекъ (съ вершокъ) ванили, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть. Приготовить 3 столовыхъ ложки картофельной муки, развести $^1/_2$ стак. холодной воды. Когда яблочный сиропъ вскипитъ, вылить разведенную картофельную муку въ кастрюлю, все время помѣшивая; дать 2 раза вскипѣть и влить въ овальную неглубокую компотницу, присыпать сверху сахарной пудрой, подать къ столу въ тепломъ видѣ, можно и въ холодномъ. Подать къ киселю молоко.

346. Кисель изъ малины, красн. смородины или вишенъ. Разваривъ $1^1/_2$ ф. какихъ-либо ягодъ въ 7—8 стак. воды, процѣдить сквозь сито, дать стечь. Всыпать 1 ф. сахара, прокипятить, отставить. На каждый стаканъ жидкости слѣдуетъ брать 1 столовую ложку картоф. муки. Муку слѣдуетъ развести холодной водой или сиропомъ и, выливъ сразу въ приготовленный сиропъ, мѣшать, не переставая, до пузырьковъ, на горячемъ огнѣ. Чтобы кисель не терялъ цвѣта и былъ краснѣе, т.-е. не пріобрѣталъ синеват. оттѣнка, рекомендуется выжать сокъ изъ одного лимона, дать вскипѣть и выложить въ форму или въ компотницу. Лучше всего ягодные кисели варить въ тазикѣ для варенья. Подать къ нему молоко или сливки.

347. Кисель изъ меда. $1^1/_2$ стакана меда разбавить 5-ю стак. воды, дать закипѣть, затѣмъ влить тонкой струей, постоянно размѣшивая, $^1/_2$ стак. картофельной муки, разболтанной съ $^1/_2$ стак. холодной воды. Когда вскипитъ и покажутся пузырьки, вылить въ компотницу, дать застыть на льду, подавать со сливками или молокомъ.

348. Кисель-муссъ яблочный. Очиститвъ отъ кожи 8—10 кисло-сладкихъ яблокъ, кожицу и сердцевину сполоснуть, поставить развариться съ 7—8 стак. воды, процѣдить сквозь сито, вылить обратно въ кастрюлю, положить туда мелко нарѣзан. яблоки и $^1/_2$ фун. сахара, разварить совершенно, протереть вмѣстѣ съ сокомъ черезъ сито, снова вылить въ кастрюлю, прибавить, размѣшивая, $^1/_2$ стакана картофельной муки, разведенной

съ $1/2$ стак. отлитаго и остывшаго сока или водой, дать, размѣшивая, вскипѣть до пузырьковъ, вылить на блюдо, застудить и подавать съ молокомъ или сливками. Для вкуса можно положить цедру съ $1/4$ лимона или кусочекъ корицы.

349. **Варенецъ.** Двѣ бутылки цѣльнаго молока влить въ широкую крынку; кипятить передъ огнемъ, набѣжавшую пѣнку утопить, такъ поступать нѣсколько разъ; дать молоку остыть. Одинъ стаканъ сметаны размѣшать съ однимъ желткомъ и полстаканомъ сахара, опустить въ молоко; поставить въ теплое мѣсто, пока закиснетъ, вынести на холодъ (чѣмъ больше пѣнокъ, тѣмъ лучше); къ нему подавать корицу, ржаной хлѣбъ и толченый сахаръ.

350. **Омлетъ суфле.** Растеревъ до-бѣла желтки съ сахаромъ, прибавить лимонный сокъ, муку и взбитые въ пѣну бѣлки; изъ полученной массы испечь на сковородкѣ два блина, затѣмъ переложить ихъ пюре и подавать горячимъ. Для пюре отварить въ небольшомъ количествѣ воды фрукты, протереть ихъ, и затѣмъ доварить до готовности.

351. **Бенье изъ абрикосовъ.** Приготовить кислое жидкое тѣсто для оладьевъ на трехъ стаканахъ воды. Когда подымется, надо вымѣшать и поставить на холодъ. Когда тѣсто застынетъ, тонко раскатать и нарѣзать кружковъ выемкой или просто стаканомъ. На середину каждаго кружка положить густого абрикосоваго мармелада (густое пюре), свернуть лепешки, скатать въ шарики, изжарить въ горячемъ фритюрѣ; обсушить на ситѣ и обсыпать сахарной пудрой или самымъ мелкимъ сахаромъ, подавать со сливками или молокомъ.

352. **Яблочное пирожное.** Раскатать тонко слоеное тѣсто, раздѣлить его пополамъ; изъ половины сдѣлать прямоугольный блинъ, въ размѣръ имѣющагося противня или листа и испечь блинъ до половины готовности, чтобы былъ сыроватымъ, затѣмъ положить на этотъ блинъ тонко нарѣзанныхъ яблоковъ, или густого яблочнаго пюре, посыпать сахаромъ и немного корицей, накрыть другимъ блиномъ, приготовленнымъ изъ оставшагося тѣста. На верхнемъ блинѣ провести вилкой наискось крестообразныя полосы, смазать яйцомъ, посыпать крупнымъ сахарнымъ пескомъ, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, чтобы тѣсто не пузырилось и поставить печь до готовности, хорошо заколеровать. Испеченное пирожное остудить и нарѣзать продолговатыми, ровными порціями.

353. **Вафли съ вареньемъ.** Полстакана сливочнаго или чухонскаго масла растереть до гладкости; положить $1/2$ стакана сахара, кусочекъ ванили, хотя послѣдняя не обязательна, взбить, по одному, 6 желтковъ, вымѣшать съ $3/4$ стакана мягкой

крупичатой муки. Въ хорошо вымѣшанное тѣсто положить 6 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, осторожно вымѣшать, наливать на вафельную доску и печь на плитѣ или въ печкѣ, отъ 3—5 мин., вынимать и класть стоймя на сито. Подавать, перекладывая вареньемъ или сахарной пудрой. Въ случаѣ, если при печеніи вафли будутъ приставать къ доскѣ,—смазать послѣднюю масломъ.

354. Рисъ съ тыквой. Варить рисъ въ молокѣ съ масломъ 1 часъ. Тыкву, нарѣзавъ мелкими кусочками, отварить до мягкости, протереть, смѣшать съ рисомъ. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

1/2 ф. риса, 4 1/2 стакана молока, 6 столовыхъ ложекъ масла 3 стакана нарѣзанной тыквы, 1/2 ф. сахара.

355. Пилавъ грузинскій изъ свѣжей дыни. Отваривъ въ молокѣ 1 стаканъ рису разсыпчатой кашей, остудить его. Сварить отдѣльно сиропъ изъ 1 стакана сахара со стаканомъ воды и ванилью, дать такъ же остыть. Очистить и нарѣзать небольшими ломтиками спѣлую, сочную дыню. Плоскую форму смочить водой, наполнить ее рисомъ, перемѣшаннымъ съ дыней, плотно нажать, облить сиропомъ, вынести на ледъ. Подавая, выложить на блюдо, покрывъ пюре изъ клубники или абрикосовъ.

356. Блинчатый пирогъ съ черникой. Приготовивъ не особенно жидкое тѣсто изъ яицъ, молока и муки, напечь блинчиковъ. Чернику перебрать, засыпать сахаромъ, перемѣшать.

Положить на большую сковороду 4 блина, затѣмъ на середину еще одинъ блинъ, въ который кладется приготовленная черника, потомъ опять блинъ и черника, и т. д. Когда все уложено, края нижнихъ 4 блиновъ загибаютъ и накрываютъ блиномъ. Зарумяниваютъ пирогъ въ духовой печи. Къ пирогу подается слѣдующая подливка: 1/2 фунта черники заливается 3 стаканами воды и кипятится нѣсколько разъ. Затѣмъ сокъ сцѣживается и проваривается съ 1 стаканомъ сахару.

357. Рисъ, запеченый съ яблоками. Вырѣзать сердцевину изъ 4 очищенныхъ яблокъ средней величины и нарѣзать ломтиками. Приготовить сиропъ изъ полутора стакана воды и полстакана сахара, опустить въ него нарѣзанныя яблоки, сварить ихъ до готовности, но не разварить. Отварить 3/4 стакана риса; когда будетъ готовъ, откинуть на рѣшето, сполоснуть холодной водой, дать стечь совершенно. Сложить рисъ въ кастрюлю, положить яблоки съ сиропомъ, размѣшать, хорошенько подогрѣть и подавать. По желанію, можно подавать холоднымъ.

358. Яблоки «Бонапартъ». Взять 5—6 шт. антоновскихъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сердцевину, натереть ли-

монным? соком? (чтобы не темнѣли). Готовое слоеное тѣсто раскатать довольно тонко, нарѣзать изъ него длинныхъ полосокъ, шириною въ полтора пальца, каждую изъ нихъ смазать яйцомъ. Каждое яблоко обернуть такой полоской. Для этого нужно взять яблоко въ лѣвую руку, а правой рукой взять полоску тѣста, и, прижавъ ее большимъ пальцемъ лѣвой руки къ нижнему концу яблока, начать обертывать яблоко спирально полоской тѣста такъ, чтобы ряды полосокъ налегали одинъ на другой, и чтобы смазанная яйцомъ сторона приходилась внутрь[1]). Яблоки сложить на листъ, смоченный холодной водой. Въ вычищенныя внутренности яблокъ насыпать мелкаго сахару; затѣмъ поставить яблоки въ горячую печь или духовой шкафъ. Когда зарумянятся, сбавить немного жаръ. Черезъ 15—20 минутъ, когда яблоки хорошо пропекутся, вынуть ихъ изъ печи и посыпать сверху истолченнымъ съ ванилью и просѣяннымъ сахаромъ, пока горячее. Слоеное тѣсто дѣлается такъ: взять 1 ф. муки англійскаго размола, высыпать на столъ, сдѣлать ямку, влить одинъ стаканъ холодной воды, положить одинъ сырой желтокъ, всыпать 1 стол. ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 2 стол. ложки подогрѣтаго сливочнаго масла и замѣсить тѣсто, какъ для лапши, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ рукъ и отъ стола; притрусить мукой, положить на тарелку, покрыть салфеткой, поставить въ холодное мѣсто минутъ на 15. Этимъ временемъ приготовить $^3/_4$ ф. сливочнаго или чухонскаго масла, хорошенько отбить его скалкой на столѣ, чтобы оно было мягко (не крошилось), придать ему форму лепешки, въ полтора пальца толщиною, посыпать слегка мукой англійскаго размола, принеся тѣсто— раскатать скалкой лепешку, толщиною пальца въ $1^1/_2$; положить сверхъ лепешки масло (оно займетъ мѣста на палецъ меньше), чѣмъ лепешка, защипнуть тщательно края тѣста такъ, чтобы нигдѣ не было отверстія, начать осторожно раскатывать въ одну сторону скалкой такъ, чтобы получалась квадратная продолговатая полоска, толщиною въ полпальца, затѣмъ сложить вдоль втрое и повернуть къ себѣ бокомъ (поперекъ первоначальной длины), умять слегка скалкой и начать осторожно раскатывать снова, пока не получится лепешка, толщиною въ полпальца, затѣмъ, покрывъ влажной салфеткой, оставить постоять минутъ пять въ прохладномъ мѣстѣ; черезъ 5 — 10 минутъ снова, посыпавъ столъ мукой, начать раскатывать лепешку, сложивъ втрое въ поперечномъ направленіи и, раскатавъ, складывая раза 2, оставить

[1]) При завертываніи яблокъ въ тѣсто, не надо послѣднее вытягивать, потому что иначе оно при печеніи можетъ лопнуть и свалиться съ яблока.

этой массѣ форму горки, поставить въ легкій шкафъ на 15 минутъ. Когда зарумянится, вынуть, посыпать сахарной пудрой опять постоять минутъ на 5. Такъ продолжать дѣлать, складывая разъ 5—6, и давая отдыхать по пяти минутъ, раза 2—3. Затѣмъ раскатать тѣсто въ $^1/_4$ пальца (сантиметръ) толщиною и нарѣзать полоски, шириною въ $1^1/_2$ пальца и поступить, какъ сказано выше.

359. **Гурьевская каша.** Налить молоко въ кастрюлю и поставить въ духовую печь. Каждый разъ, какъ образуется красная пѣнка, снять ее на блюдо. Пѣнокъ должно быть много. Сварить не очень густую манную (или рисовую) кашу на молокѣ, положить 3 яйца, $^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ, ложку сливочнаго масла, все смѣшать. Прибавить нарѣзанныхъ пѣнокъ, крупнорубленныхъ, очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, сладкаго, рубленнаго, очищеннаго миндаля, разныхъ цукатовъ, мелко нарѣзанныхъ и смоченныхъ въ апельсиновой настойкѣ. Все какъ слѣдуетъ перемѣшать, сложить въ металлическую кастрюлю и пересыпавъ сверху сахаромъ и цукатами, поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Вмѣсто цукатовъ можно класть варенье. Подавать можно горячей и холодной.

360. **Тыковникъ или запеканка изъ тыквы.** Сначала заварить на молокѣ пшенную кашу—размазню. Для этого надо вскипятить 4 ст. молока и всыпать 1 ст. промытаго въ теплой водѣ пшена или риса, покрыть и поставить въ печь; когда крупа разварится, вынуть изъ печки кашу, переложить въ чашку и сюда же положить 2 ф. сырой очищенной тыквы, стертой на теркѣ, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, 2 ст. лож. сахара, 1 чайн. лож. соли и 4 ш. сырыхъ яицъ; хорошо смѣшать все и выложить въ глубокую плошку или форму, смазан. холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, постовить въ духовую печь на 40 минутъ. Вынувъ, дать немного постаять, опрокинувъ на блюдо; отдѣльно подать холодное сливочное масло.

361. **Ягоды или фрукты съ молокомъ.** Ягоды перебрать, пересыпать сахаромъ, подавать холодными. Отдѣльно молоко.

362. **Воздушный пирогъ изъ орѣховъ.** 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы. Сложить зерна въ сотейникъ и поставить въ не слишкомъ горячую печь подсушить. Вынуть изъ шкафа, сложить орѣхи на рѣшето, протереть руками, чтобы снять лишнюю шелуху, протолочь въ ступѣ въ порошокъ, смѣшать съ $^1/_2$ фунта сахарной пудры и просѣять черезъ рѣдкое сито: потомъ взбить 5—6 бѣлковъ въ густую пѣну, всыпать приготовленные орѣхи въ сбитые бѣлки, смѣшать хорошенько ложкой, переложить эту массу въ смазанный глубокій сотейникъ изъ огнеупорной глины или на сковородку, ножемъ придать

и подать къ столу. Къ этому воздушному пирогу подается молоко или сливки.

363. Трубочки миндальныя со сбитыми сливками. $^1/_8$ фун. сливочнаго масла растереть лопаткой до бѣла, вбить, по одному, все время помѣшивая, три яйца: прибавить $^1/_4$ стакана сахара, $^1/_8$ ф. очищеннаго, истолченнаго и протертаго сквозь сито миндаля, положить туда же $^1/_2$ стакана муки, влить $^1/_4$ стакана молока или сливокъ и все хорошенько смѣшать веселкой. Трубочницу смазать масломъ и начать печь блинчики. Когда готовы, сейчасъ же блинчики свертывать въ трубочки, затѣмъ остудить и наполнить сбитыми сливками.

Взять $^1/_2$ бутылки густыхъ сливокъ, сбивать металлическимъ луженымъ вѣнчикомъ въ каменной или мѣдной посудѣ до тѣхъ поръ, пока не будетъ держаться на вѣнчикѣ. Вынувъ вѣнчикъ, всыпать $^1/_4$ стакана сахара, истолченнаго съ 1 вершкомъ ванили и просѣяннаго сквозь сито, перемѣшать хорошенько веселкой или ложкой (перевертывая ложку) и наполнить ими трубочки.

364. Манная каша съ клюквенной подливкой. Сварить манную кашу на водѣ такъ: скипятить два стакана воды, положить полторы—двѣ ложки сахара, засыпать полстаканомъ манной крупы, хорошенько мѣшая, чтобы не пригорѣла и не было комковъ, положить чуть соли и мелко разрѣзанной ванили; можно прибавить мелко нашинкованнаго миндаля, все прокипятить на легкомъ жару, мѣшая, вылить въ форму, сполоснувъ предварительно изнутри форму холодной водой.

П о д л и в к а. 1-й способъ. Взять полфунта клюквы, сварить ее въ трехъ стаканахъ воды; когда вскипитъ, воду слить черезъ частое сито, клюкву же протереть или отжать черезъ салфетку въ ту же воду, въ которой она варилась; жидкость прокипятить еще разъ съ однимъ стаканомъ сахара; хорошій вкусъ придаетъ положенная въ кипящую жидкость цедра отъ апельсина или кусочекъ ванили, когда прокипитъ, развести полстакана картофельной муки въ холодной водѣ, и постепенно вливать въ кипящую жидкость, мѣшая, чтобы не было комковъ; вылить въ какую-нибудь посуду, частью подливки облить кашу при подачѣ къ столу, остальную же подливку подать отдѣльно въ соусникѣ.

2-й с п о с о б ъ. Клюкву размять въ мискѣ, металлической или фарфоровой; развести размятую клюкву 4 стаканами холодной воды, процѣдить и отжать черезъ салфетку, получивъ такимъ образомъ клюквенный морсъ. Положить въ морсъ стаканъ сахара, размѣшать, чтобы сахаръ разошелся; полстакана картофельной муки развести этимъ морсомъ, протереть до глад-

кости; соединить протертую муку съ остальнымъ морсомъ и поставить на плиту прокипятить, часто мѣшая, пока нагрѣвается, чтобы не получилось комковъ. Такимъ же способомъ можно варить и клюквенный кисель, съ той разницей, что нужно класть больше муки ($^3/_4$ стакана). Подливка и кисель, сваренные вторымъ способомъ, имѣютъ болѣе красивый цвѣтъ.

Приготовленіе тѣста для булокъ, пироговъ и разныхъ печеній.

365. **Дрожжи.** Дрожжами называются особые микроорганизмы (грибки), обладающіе способностью возбуждать броженіе сахаристыхъ жидкостей. Въ общежитіи такъ обозначается вообще тотъ осадокъ, который получается въ результатѣ спиртового броженія, содержащій, кромѣ дрожжевыхъ грибковъ, также и нѣкоторыя другія организованныя тѣла. Дрожжевые грибки представляютъ одноклѣточные организмы, размножающіеся почкованіемъ.

Особенно важнымъ факторомъ въ практическомъ отношеніи нужно считать вліяніе температуры на развитіе и дѣятельность дрожжевыхъ грибковъ. Какъ слишкомъ высокая, такъ и низкая температура, одинаково гибельна для ихъ развитія. При температурѣ, близкой къ нулю, дѣятельность грибка сильно замедляется, при температурѣ ниже нуля грибки погибаютъ.

При температурѣ $+40^0$ по Реомюру дрожжи утрачиваютъ способность возбуждать броженіе, около $+60^0$ Р. наступаетъ гибель грибка. Отсюда понятенъ выводъ, что дрожжи отнюдь не слѣдуетъ, какъ рекомендуютъ многія хозяйки, класть прямо на ледъ, а банку тѣста, для поднятія, ставить въ очень горячую воду.

Къ намъ много разъ обращались съ запросомъ: какъ дѣлать дрожжи домашнимъ способомъ? Мы должны отвѣтить, что настоящихъ дрожжей-грибковъ получить домашнимъ способомъ нельзя, такъ какъ чистыя дрожжи можно получить только при примѣненіи ихъ культуры, когда цѣлая колонія дрожжевыхъ грибковъ развивается изъ одной опредѣленной клѣточки, при чемъ необходимо имѣть колбу Пастера для сохраненія микроорганизмовъ въ

чистомъ видѣ и приборъ Ганзена и Кюне для размноженія грибковъ, а главное, умѣніе работать надъ тѣмъ и другимъ. Вотъ почему добывать дрожжи могутъ лишь спеціальные заводы.

а) ТѢСТО.

366. Кислое тѣсто на дрожжахъ. Всякое кислое тѣсто, начиная съ калачнаго и кончая тончайшимъ кондитерскимъ, приготовляется по однимъ правиламъ и состоитъ въ первоначальномъ своемъ основаніи изъ соединенія муки, воды и дрожжей съ прибавленіемъ къ этому: масла, яицъ и сахара, и отъ количества этихъ продуктовъ, въ зависимости отъ назначенія тѣста, зависитъ качество и вкусъ послѣдняго.

Качество тѣста зависитъ не только отъ количества масла и яицъ, но также, и даже главнымъ образомъ, отъ качества послѣднихъ. Поэтому, часто домашнія печенія бываютъ вкуснѣе спеціальныхъ булочныхъ, гдѣ не употребляютъ первоклассныхъ продуктовъ.

Приготовленіе всякаго кислаго тѣста начинается заготовкой опары, т.-е. смѣсью потребнаго количества дрожжей и муки съ теплой водой или молокомъ. При изготовленіи кислаго тѣста, надо принять во вниманіе, что оно даетъ до 40% припека, иначе говоря, изъ фунта муки выходитъ почти полтора фунта печенаго тѣста. Поэтому фунта муки достаточно для печенія на шесть человѣкъ, если, конечно, печеніе въ видѣ б[illegible]къ и т. п. не заготовляется на нѣсколько дней и не опредѣ[illegible]ется извѣстнымъ количествомъ порцій.

Для приготовленія тѣста изъ одного фунта муки берется $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ стакана теплой воды или молока, 2—$2\frac{1}{2}$ золотника дрожжей (въ зависимости отъ сдобы; чѣмъ сдобнѣе тѣсто, тѣмъ больше надо дрожжей) и $1\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли. Количество воды или молока при болѣе сдобномъ тѣстѣ уменьшается, такъ какъ потребное количество жидкости пополняется въ данномъ случаѣ масломъ и яйцами.

Количество сдобы будетъ указано впослѣдствіи, при описаніи каждаго сорта тѣста, предназначеннаго для того или иного печенія.

Для постановки опары при одномъ фунтѣ муки, дрожжи и одна треть или четверть всего количества муки разбалтывается въ полстаканѣ теплой воды или молока, послѣ чего посуду съ опарой надо прикрыть полотенцемъ и поставить въ теплую воду или теплую печь.

Минутъ черезъ 25—30, въ зависимости отъ кач[illegible]ва рож-

жей, опара должна подняться, увеличившись въ объемѣ приблизительно въ три раза.

Тѣмъ временемъ въ посудѣ, предназначенной для тѣста, надо замѣсить оставшуюся часть муки съ оставшимся количествомъ воды или молока, т. е. со стаканомъ, распустить въ ней нужное количество соли и сахара, если онъ нуженъ для тѣста и положить сюда нужную сдобу—яйца и масло. Когда опара поднимется, соединитъ ее съ заготовленнымъ тѣстомъ и вымѣшать.

Это вымѣшиванiе составляетъ главную часть приготовленiя тѣста. Отъ старательнаго вымѣшиванiя зависитъ качество тѣста. продолжительность вымѣшиванiя опредѣляется большей или меньшей сдобностью тѣста: чѣмъ больше сдобы, тѣмъ дольше надо мѣсить. Простое тѣсто достаточно вымѣшивать полчаса, а для сдобнаго требуется часъ и даже два.

Когда вымѣшиванiе окончено, надо закрыть посуду съ тѣстомъ чѣмъ-нибуть теплымъ и держать въ тепломъ мѣстѣ. Черезъ два-три часа оно должно окончательно подняться, увеличившись опять въ три раза. Послѣ чего можно приступить къ выдѣлыванiю изъ тѣста нужнаго печенья. Выдѣланные пироги, булки, куличи и проч. укладываются на листы и въ формы; опять поставить въ теплое мѣсто, пироги минутъ на 10—15, а булки и куличи пока не поднимутся въ формахъ еще въ два—три раза больше первоначальнаго объема, поэтому въ формы, при печенiи булокъ, бабъ, куличей и проч. нельзя, класть тѣста больше, чѣмъ на 1/3 или 1/2 вышины формы.

Если же тѣсто поднимается, а печь его еще нельзя почему-либо, то нужно его сломать, т.-е. лопаткою или рукой нарушить подъемъ, опустивъ тѣсто на дно, чтобы, пока оно будетъ снова подниматься,—выгадать часъ или два. При изготовленiи сдобнаго кислаго тѣста растертые желтки и масло слѣдуетъ смѣшивать съ мукой передъ присоединенiемъ тѣста съ опарой, а бѣлки взбить и ввести въ тѣсто значительно позже, уже передъ самымъ изготовленiемъ печенья.

Вотъ общiя правила для приготовленiя тѣста.

367. Прѣсное тѣсто. Потребное количество муки высыпать на столъ въ кружокъ, сдѣлать по серединѣ ямку, вливъ въ нее немного воды (четверть стакана), растворить въ ней раньше 1—1½ зол. соли. Постепенно замѣсить муку съ водой, чтобы образовалась жидкая масса, свободно отдѣляющаяся отъ стола и пальцевъ. Если тѣсто должно быть не очень круто, прибавить еще ложку воды. Такимъ же способомъ замѣшивается и ржаное тѣсто для замазыванiя крышекъ въ посудѣ, при жаренiи или печенiи чего-либо, герметически закупореннаго, а также для

запеканія окороковъ. Въ послѣднемъ случаѣ на каждые два фунта муки прибавляется по одному яйцу.

Сдобное. Дѣлается съ добавленіемъ на каждый фунтъ муки отъ одного до пяти желтковъ и отъ десяти золотниковъ до фунта масла, въ зависимости отъ желаемой сдобы.

Сдобное прѣсное тѣсто надо дѣлать быстро, такъ какъ отъ продолжительнаго замѣшиванія оно зажирѣетъ и будетъ не гладко. Если во время замѣшиванія замѣчается сухость тѣста и наклонность къ трещинамъ, то сейчасъ же прибавить воды (по чайной ложкѣ) и передѣлать въ жидкую массу.

Изготовленіе тѣста такое же, какъ и въ первомъ случаѣ; но въ водѣ, подливаемой въ муку, растворять сначала соль и сахаръ, а затѣмъ уже выпускать яйца, соединяемыя съ мукой. Когда вода, яйца и мука будутъ соединены, берется промытое, выжатое, разрѣзанное тонкими пластами масло и раскладывается по поверхности муки, съ которой и замѣшивается.

Когда тѣсто будетъ совершенно гладко, положить на блюдо или тарелку, накрыть салфеткой и поставить въ холодное мѣсто, оставя его стоять, чѣмъ больше, тѣмъ лучше для тѣста, во всякомъ случаѣ, не менѣе, чѣмъ за $^1/_4$ часа до изготовленія изъ него желаемаго печенія.

Тѣсто для варениковъ, колдуновъ, пельменей и лапши. На фунтъ муки и $^1/_4$ стакана воды, $^1/_2$ золотн. соли, шесть желтковъ, двѣ ложки масла. Количество сдобы можно и уменьшить, но это будетъ въ ущербъ вкусу.

Тѣсто для паштетовъ и ватрушекъ. На 1 фунтъ муки и $^1/_2$ стакана воды положить 2 желтка, $^1/_4$ фун. масла, $1^1/_2$ зол. соли.

Другое тѣсто для ватрушекъ. На 1 фунтъ муки—стаканъ сметаны, 2 желтка, 3 ст. ложки распущенн. масла, $1^1/_2$ зол. соли.

368. Слоеное тѣсто и пироги изъ него. Общія правила: 1) для приготовленія слоенаго тѣста слѣдуетъ брать муку крупичатую, «мягкую», и тѣсто должно все время быть холоднымъ. 2) Масло нужно брать сливочное, но лучше чухонское 1-й сортъ, промывъ его въ холодной водѣ. 3) При раскатываніи стараться проводить скалкой равномѣрно, въ одну сторону, чтобы масло распредѣлялось ровно и листы тѣста были вездѣ одинаковой толщины; подсыпать муки, чтобы не приставало къ доскѣ. 4) Слойка печется на листѣ, смоченномъ холодной водой; въ случаѣ сильнаго жара въ шкафу или печкѣ, нужно накрывать пироги толстой, мокрой бумагой. Слойка безъ фарша печется 20 минутъ, съ фаршемъ—$^1/_2$ часа.

Способъ приготовленія. Замѣсить прѣсное тѣсто. Высыпать на столъ 1 фунтъ муки, сдѣлать въ серединѣ ямку, влить ста-

канъ холодной воды, 1 желтокъ, немного соли, капель 10 уксуса или водки (для большей разсыпчатости). Вымѣшать тѣсто до гладкости, чтобы не оставалось сухой муки, положить въ холодное мѣсто минутъ на 20. Раскатать затѣмъ тѣсто въ палецъ толщиной, положить въ него 1 фунтъ масла, нарѣзаннаго тонкими ломтиками или наструганнаго ножомъ, чтобы оно распредѣлилось болѣе или менѣе ровно по поверхности тѣста; заворотивъ концы со всѣхъ четырехъ сторонъ, защипать края, чтобы масло осталось внутри, раскатать въ длину, согнуть пополамъ, вынести еще на холодъ на 1/4 ч., опять раскатать и опять сложить пополамъ, продѣлавъ все это раза три—четыре. Затѣмъ отрѣзать кусочекъ на пробу, поставить испечь, если тѣсто окажется очень жирно, перекатать еще разъ или два. Когда тѣсто окажется совсѣмъ готовымъ, надо его перекатать въ длину, согнуть пополамъ, вынести еще на холодъ на 1/4 ч. Пироги вообще, а слоенка въ особенности, не должны быть толстые. Передъ тѣмъ, какъ пирогъ ставить въ печь—смазать яйцомъ.

Качество слоенаго тѣста, его легкость и слойкость зависятъ, главнымъ образомъ, отъ достоинства масла и его температуры. Необходимо, чтобы масло было жирное, плотно отжатое, безъ малѣйшей примѣси воды и совершенно холодное,—остуженное на льду.

Чтобы удалить изъ масла воду и сыворотку, хорошо масло растопить, снять пѣну, слить его въ другую посуду съ отстоявшейся на днѣ сывороткой и остудить.

Лучше всего потреблять для слоенаго тѣста масло пополамъ съ почечнымъ говяжьимъ жиромъ, или даже дѣлать тѣсто на одномъ этомъ жиру, который надо приготовить такъ: кусокъ жира, вѣсомъ въ 1 ф., вымыть, снять съ него пленки, истолочь въ ступѣ, подливая, по чайной ложкѣ, рюмку прованскаго масла, протереть черезъ сито, остудить. Размять жиръ въ лепешку и поступать въ дальнѣйшемъ, какъ и съ масломъ. На фунтъ муки надо брать фунтъ жира, немного меньше стакана воды, 1 1/2 зол. соли.

Постную слойку можно дѣлать на прованскомъ маслѣ, употребляя его совершенно холоднымъ. Класть на поверхность тѣста застывшими каплями и въ дальнѣйшемъ поступать такъ же, какъ и при употребленіи коровьяго масла. На 1 фунтъ муки 1/4 фунта прованскаго масла, стаканъ воды и 1 1/4 зол. соли.

369. **Калачное тѣсто.** На калачное тѣсто нужно брать муку двухъ сортовъ: крупичатую и мягкую озимую, смѣшанныя пополамъ. Передъ тѣмъ, какъ раздѣлывать поднявшееся тѣсто, надо вынести его на холодъ и хорошенько остудить.

Печь изъ этого тѣста лучше простыя булки круглой формы, такъ какъ приготовленіе дома калачей не можетъ быть удачнымъ изъ-за отсутствія спеціальной калачной печи, въ которой они пекутся въ булочныхъ, булки же выйдутъ хорошо.

370. Бисквитное тѣсто. 10 желтковъ растереть добѣла съ стаканомъ сахара и замѣсить съ стаканомъ муки. Бѣлки взбить въ пѣну и присоединить къ тѣсту, вымѣшать хорошенько еще разъ съ тѣстомъ, положить въ желаемую форму, смазанную масломъ и поставить въ печь. Выпеченное изъ такого тѣста въ круглой, плоской формѣ можно украсить различными мармеладами, помадкой, цукатами и взбитыми сливками.

371. Тѣсто заварное. На полтора стакана воды положить полтора золотника соли, $^3/_4$ фунта масла, чайную ложку сахара, прокипятить, снять съ огня и вылить понемногу, безпрерывно мѣшая, на $^5/_8$ фун. муки, затѣмъ опять поставить на огонь и мѣшать до тѣхъ поръ, когда тѣсто настолько обсохнетъ, что будетъ на лопаткѣ отдѣляться отъ кастрюли, тогда снять съ огня, остудить и вбить въ тѣсто, по одному, четыре желтка, все время вымѣшивая.

372. Тѣсто для растегаевъ. Взять одинъ фунтъ муки и 2 золотника (на 2 к.) дрожжей. Дрожжи развести въ стаканѣ тепловатой водой, перелить въ опарный горшокъ, положить туда 1 столовую ложку масла, 2 чайныхъ ложки соли, 2 чайныхъ ложки сахара, все хорошенько разболтать, всыпать, мѣшая, понемногу 1 фунтъ муки. Вымѣсить тщательно тѣсто; когда будетъ отставать отъ веселки (значитъ, тѣсто готово), накрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто подниматься. Когда тѣсто поднимается (приблизительно, часа черезъ два), выложить его на доску, скатать колбасой, нарѣзать на ровные куски, изъ которыхъ сдѣлать шарики, шарики раздѣлать въ лепешки, наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ и загнувъ, смазать яйцомъ или масломъ и поставить въ печь.

373. Тѣсто для блинчиковъ. Четыре желтка растереть съ тремя ложками распущеннаго сливочнаго масла, золотникомъ сахара, развести двумя стаканами молока, вылить понемногу на одинъ стаканъ муки, образовавъ жидкое тѣсто, присоединить четыре бѣлка. Сковородки протереть солью, раскалить, смазать масломъ, наливать ложкой, образуя тонкій слой, печь, переворачивая на обѣ стороны, зарумянивая, складывая на сито.

374. Черное тѣсто для батоновъ, пряниковъ и чайнаго печенья. Распустивъ на огнѣ $^1/_2$ фунта сахара и $^1/_2$ фунта сахарной патоки, вливъ $^1/_2$ стакана воды; истолочь мелко 10 штукъ гвоз-

дики, 1 мускатный орѣхъ и 1 шт. имбирю, соединить все съ неполной столовой ложкой корицы въ порошкѣ, и всю эту смѣсь всыпать въ распущенный сахаръ съ патокой, куда положить также $^1/_4$ фунта столоваго масла, 2 яйца и, всыпавъ немного мелкой озимой муки, вымѣшать все хорошенько; затѣмъ положить $1^1/_2$ чайныхъ ложки аммонія и еще прибавить муки и вымѣшать. Муки прибавлять столько, чтобы можно было замѣсить крутое тѣсто, изъ котораго и выдѣлывать разныя печенія, батоны, пряники и т. п.

375. Кляръ. Употребляется для покрытія тѣстомъ нѣкоторыхъ сортовъ жаркихъ, яблокъ и другихъ кушаній.

На $^3/_4$ стакана самой лучшей крупичатой муки взять $^1/_2$ стакана горячей воды; прибавить $^1/_2$ золотника соли, два желтка, 2 ложки прованскаго масла, смѣшать до гладкости.

Передъ употребленіемъ прибавить два бѣлка, осторожно соединивъ съ тѣстомъ.

Если тѣсто окажется густымъ, подлить немного прованскаго масла.

Постный кляръ приготовляется такъ же, но безъ яицъ.

2-й способъ. То же количество муки развести въ $^1/_2$ стаканѣ теплаго молока, прибавить ложку распущеннаго сливочнаго масла, размѣшать до гладкости; передъ употребленіемъ присоединить два бѣлка.

Б) БУЛКИ, ХЛѢБЫ И КУЛИЧИ.

376. Домашній ржаной хлѣбъ. Въ послѣднее время въ столицѣ почти совсѣмъ нельзя достать порядочнаго ржаного хлѣба. Или сырой, или кислый, или весь разваливается и горькій, или съ пескомъ, однимъ словомъ—совершенно не съѣдобный. А между тѣмъ, хорошій ржаной хлѣбъ представляетъ самый полезный и дешевый продуктъ, содержащій въ себѣ почти всѣ питательные элементы, какіе нужны человѣку, за исключеніемъ жира и минеральныхъ солей. Такъ что, напр., хлѣбъ съ масломъ и молокомъ можетъ служить человѣку единственной пищей, съ добавленіемъ необходимаго количества плодовъ или молока. Но для этого необходимо, чтобы хлѣбъ былъ вкусный и возбуждалъ аппетитъ, а не такой, который разламывается на куски и, почти не тронутый, убирается съ нашего стола.

Поэтому, въ виду огромнаго значенія хлѣба въ дѣлѣ нашего питанія, и большей экономіи, въ небогатыхъ хозяйствахъ, гдѣ онъ представляетъ чуть ли не главное кушанье, необходимо стараться печь ржаной хлѣбъ дома, самимъ.

Для печенія ржаного хлѣба совсѣмъ не требуется большого умѣнія, нуженъ только нѣкоторый навыкъ, пріобрѣтаемый очень быстро, а затѣмъ трудъ. Печь хлѣбъ, конечно, лучше въ русской печкѣ, но, за неимѣніемъ ея, можно печь и въ духовомъ шкафу, только хлѣбы должны быть маленькіе, не болѣе двухъ фунтовъ.

377. **Приготовленіе тѣста.** Для приготовленія тѣста для ржаного хлѣба необходимо имѣть «закваску», т.-е. тѣсто, оставшееся отъ перваго печенія въ кадушкѣ, или квашнѣ. Поэтому тамъ, гдѣ постоянно пекутъ хлѣбъ, квашня никогда не моется, хотя и содержится въ чистотѣ, покрывается салфеткой, чтобы въ него не попадала пыль.

Мука для хлѣба непремѣнно должна быть сухая, для чего ее надо разсыпать раньше на чемъ-нибудь въ тепломъ мѣстѣ, просушить. Затѣмъ взять съ вечера кусочекъ закваски, величиной съ большое яйцо, развести ее въ теплой водѣ, хорошенько размѣшавъ и всыпавъ $^1/_3$ часть общаго количества муки, предназначаемой для печенья, налить теплой воды, размѣшать хорошенько веселкой, посыпать сверху мукой, накрыть и поставить на ночь въ теплое мѣсто, какъ вообще дѣлается съ опарой.

На другой день, когда опара поднимется, всыпать остальную муку, положить соли, можно немного тмина, и хорошенько вымѣшать. Мѣшать надо до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ совершенно отставать отъ рукъ. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, переложить его опять въ квашенку и дать еще постоять часа два, подняться. Затѣмъ раздѣлать хлѣбы нужнаго размѣра, сгладить ихъ рукой, обмакнутой въ холодную воду.

Для того, чтобы узнать, достаточно ли хлѣбъ поднялся, нужно отнять отъ поднявшагося тѣста небольшой кусочекъ и опустить его въ холодную воду; если кусокъ поднимется кверху,—значитъ, тѣсто достаточно поднялось, и можно сажать въ печь.

Если хлѣбы пекутся въ русской печкѣ, то хлѣбы сажаются прямо въ чисто выметенную печь на подъ, на лопатѣ, посыпанной мукой. Чтобы узнать, правильна ли температура печи, нужно бросить на подъ горсть муки; если она исподоволь подрумянится, значитъ, температура правильна, если же моментально сгоритъ, значитъ, жарко, а если совсѣмъ не подрумянится— холодно.

Посадивъ хлѣбы въ печь, сейчасъ же закрыть вьюшку.

Хлѣбъ величиною въ 2 фунт. печется приблизительно 1 ч.— $1^1/_4$ ч. Чтобы узнать, готовы ли хлѣбы, нужно вынуть одинъ изъ печи; если онъ будетъ легокъ и при ударѣ о нижнюю корку суставами пальцевъ будетъ слышаться стукъ,—значитъ, хлѣбъ готовъ.

Вынимать хлѣбъ изъ печи надо осторожно, чтобы не сломать, и вынувши, положить на столъ такъ, чтобы одинъ конецъ хлѣба лежалъ на чемъ-нибудь, образуя пространство между нижней коркой для того, чтобы хлѣбъ остывалъ равномѣрно.

Печеніе хлѣба изъ сѣянной муки производится тѣмъ же способомъ, только передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, надо обдать хлѣбъ сверху кипяткомъ, а затѣмъ уже сгладить его, а когда хлѣбъ подрумянится въ печкѣ, вынуть, обдать кипяткомъ и опять посадить допечься.

При печеніи хлѣба въ духовомъ шкафу, хлѣбы сажаются на листъ, слегка посыпанный мукой.

Всѣ остальныя условія печенія, болѣе детальныя, достигаются уже практикой, обыкновенно, послѣ нѣсколькихъ неудачныхъ опытовъ; но этимъ смущаться не слѣдуетъ и необходимо добиваться успѣха, какъ и въ каждомъ дѣлѣ.

378. Бородинскій хлѣбъ. Взять ржаной муки, одну треть предназначеннаго количества, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть и дать остыть. Кусокъ ржаного тѣста, величиною приблизительно въ яйцо (закваски), размочить въ теплой водѣ, размѣшать и вылить въ опару, насыпавъ столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, размѣшать, посыпать сверху мукой, накрыть и поставить на ночь въ теплое мѣсто подняться. Когда тѣсто поднимется, положить остальную муку, соли и ложку патоки или сахара, кто любитъ—тминъ, хорошенько вымѣсить, выбить, опять поставить въ теплое мѣсто еще разъ подняться. Затѣмъ раздѣлать хлѣбы: маленькіе или одинъ большой, поставить ихъ опять подняться.

Для того, чтобы узнать, достаточно-ли поднялся хлѣбъ, можно сдѣлать пробу: кусочекъ приготовленнаго тѣста положить въ холодную воду. Кусокъ сначала падаетъ на дно, а если онъ всплыветъ наверхъ, значитъ, тѣсто готово. Тогда хлѣбъ смазать квасомъ, посыпать тминомъ и печь.

379. Французскій хлѣбъ. Поставить на водѣ опару, дать подняться. Затѣмъ влить въ опару немного теплой воды, размѣшать, всыпать муки и соли по вкусу, замѣсить крутое тѣсто, вновь дать подняться. Когда тѣсто поднимется, положить немного сдобы, а именно: на 1 фунтъ тѣста столовую ложку сахара и неполную ложку масла чухонскаго, можно положить $^1/_2$ яйца, но это не обязательно.

Въ булочныхъ кладутъ всего 3 яйца на полпуда тѣста.

Со сдобой хорошенько вымѣсить тѣсто, чтобы оно было совершенно «гладкое», и дать еще разъ подняться. Когда поднимется послѣдній разъ—выдѣлать булки. Тѣсто раздѣлить на нѣсколько равныхъ частей, каждый кусокъ раскатать продолго-

ватой лепешкой. Затѣмъ загнуть обоихъ съ боковъ къ серединѣ и сложить вдвое, въ видѣ слойки, а потомъ уже придать куску продолговато-круглую форму булки. Приготовленному такимъ способомъ хлѣбу надо дать еще разъ подняться, но для того, чтобы хлѣбъ не расползся вширь и не измѣнилъ первоначально сдѣланной формы, его кладутъ на полотенце, подтыкая кругомъ булки края полотенца повыше, чтобы хлѣбъ лежалъ какъ бы въ углубленіи, и подсыпая муки. Лучше всего взять нѣсколько узкихъ лентъ толстаго картона, одинаковой длины, согнуть каждый въ форму булки, склеивъ или сколовъ края, и положить въ образовавшіяся формы приготовленныя булки. Когда поднимутся, сдѣлать въ длину булки надрѣзъ наискось, остроконечнымъ острымъ ножомъ, и сажать на листѣ въ печь или шкафъ. При печеніи булокъ, передъ тѣмъ какъ ихъ посадить, надо ихъ сверху помазать водой, а въ шкафъ «поддать пару», т. е. плеснуть холодной воды и быстро закрыть дверцу, сдѣлать это надо аккуратно, издали, чтобы не ошпарить себя. Паръ способствуетъ рыхлости тѣста и его подъему.

380. Пеклеванный хлѣбъ. Въ пеклеванную муку на каждые $^1/_2$ ф. всыпать ложку солода, заварить кипяткомъ, не особенно густо, размѣшать все и дать остыть. Когда остынетъ, взять $^1/_{16}$ ф. дрожжей размѣшать ихъ въ двухъ стаканахъ теплой воды, вылить въ заправку, т. е. въ муку съ солодомъ, и положить соли повкусу, затѣмъ всыпать муки «первачу» 1-го или 2-го сорта, замѣсить не особенно густое тѣсто и дать ему подняться. Когда тѣсто поднимется, раскатать его длиннымъ кускомъ, нарѣзать ровными частями, скатать каждую въ продолговатую овальную или круглую форму, положить на густо посыпанный мукою листъ и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимутся, сдѣлать въ 3 мѣстахъ поперечный надрѣзъ острымъ ножомъ, и на листѣ, сухо смазанномъ масломъ, посадить въ печь. При посадкѣ въ печь, обмазать сверху водой. Когда выйдутъ изъ печи готовыми, смазать глянцемъ: ложку красной патоки вскипятить въ стаканѣ воды, съ прибавленіемъ ложки картофельной муки.

381. Сладкіе пеклеванники. Для сладкаго пеклеваннаго хлѣба къ чаю берется пеклеванная мука, и пекутъ хлѣбъ слѣдующимъ образомъ. Взять 15 фунтовъ пеклеванной муки, половину муки заварить 10 стаканами самаго крутого кипятка, разбить какъ можно лучше и поставить въ теплое мѣсто, оставивъ стоять съ утра до вечера. Вечеромъ положить 3 стакана подквaски (гуща, остающаяся въ бочкѣ по слитіи кваса), разбить хорошенько, всыпать оставшуюся муку, замѣсить, какъ обыкновенно. Взять $1^1/_2$ фунта чернослива, вынуть косточки, нашинковать, всыпать

въ тѣсто, хорошенько все вымѣсить и оставить стоять до утра. Утромъ катать хлѣбы и печь, какъ обыкновенно.

Сорта муки: 1) «мягкая или озимая» на кулькахъ помѣчается № 000—лучшая бѣлая, такъ называемая «французская». 2) № 00—темнѣе и 3) № 0 еще темнѣе.

382. Докторскій хлѣбъ. Взять спеціально „докторской“ муки; дрожжей 6 зол.., развести ихъ въ стаканѣ теплой воды и разболтать опару съ небольшимъ количествомъ указанной муки, дать опарѣ подняться. Вскипятить стаканъ молока и на этомъ молокѣ замѣсить густое тѣсто, положивъ въ него столовую ложку сахара, и соли по вкусу, приблизительно чайную ложку; это тѣсто соединить съ поднявшейся опарой, хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто и дать еще разъ подняться. Когда тѣсто поднимется, выдѣлать небольшіе круглые хлѣбцы, дать имъ подняться и, смазавъ верхъ хлѣбовъ квасомъ или подсахаренной водой, поставить печь не въ очень сильный жаръ минутъ на 20. Изъ двухъ фунтовъ муки выйдетъ 6 полуфунтовыхъ хлѣбцевъ. Хлѣбъ этотъ съ масломъ замѣчательно вкусенъ и полезенъ.

383. Ржаныя лепешки. Взять 1 стаканъ сахара, 1 стаканъ чухонскаго масла, 5 яицъ, ½ стакана сметаны, аммонія толченаго 1 чайную ложку (куп. въ аптекарскомъ магазинѣ; употребл. въ тѣстахъ для подъема, вмѣсто дрожжей), по вкусу—соли и ржаной отсѣвной муки фунта два. Насыпать на столъ муки, сдѣлать посрединѣ ямочку и, положивъ всѣ сказанные продукты, замѣсить крутое тѣсто. Затѣмъ накатать изъ этого тѣста шары, которые, въ свою очередь, раскатать скалкой въ лепешки, не особенно тонко. Смазать лепешки сверху яйцомъ, сдѣлать крестообразные надрѣзы ножомъ по верху лепешки, положить на листъ, смазанный саломъ, и поставить печь. Можно также всю упомянутую сдобу положить въ чашку, вымѣшать сначала, а потомъ подсыпать муки и замѣшивать. Но, главное, чтобы тѣсто было совсѣмъ крутое. Аммоній надо брать свѣжій, не выдохшійся, растолочь его въ ступкѣ и просѣять.

384. Ржаныя ватрушки съ картофелемъ. На стаканѣ теплаго молока и ½ фун. ржаной муки поставить на дрожжахъ опару. Когда опара начнетъ подниматься и пузыриться, влить ложку распущеннаго масла, всыпать еще немного ржаной муки, выбить веселкой и дать вторично подняться Когда поднимется, раскатать кружочки для ватрушекъ, сверху положить

картофельнаго пюре, протертаго съ поджаренным лукомъ и масломъ, защипать края и испечь.

385. Столовый домашній хлѣбъ. Приготовляется такъ же, какъ и тѣсто на французскія булки, но безъ всякой сдобы, съ одной солью, которую надо класть два раза: когда первый разъ вымѣшивается поднявшая опара, а потомъ, когда тѣсто вторично поднимается. Этотъ хлѣбъ долженъ быть довольно соленый, но нельзя класть всю требуемую для вкуса соль сразу, иначе она будетъ мѣшать первоначальному подъему тѣста. Когда тѣсто поднимется уже второй разъ, со вторичнымъ добавленіемъ соли, тогда выдѣлываютъ хлѣбы желаемой формы, длинные, въ формѣ батона, круглые, подковки, рогульки. Приготовляемому въ формѣ булокъ тѣсту надо дать подняться въ тепломъ мѣстѣ и, сдѣлавъ надрѣзы ножомъ въ 3—4 мѣстахъ наискось, смотря по размѣру булокъ, ставить печь.

Можно посыпать булки тминомъ, солью, макомъ, анисомъ, предварительно смочивъ верхъ булки водою.

386. Заварныя сайки. Приготовить тѣсто, какъ на столовый домашній хлѣбъ, совершенно безъ всякой сдобы, съ одной солью. Круто замѣсить и хорошенько размять послѣ вторичнаго подъема (1-й подъемъ опары отдѣльно), чтобы оно было гладкое и плотное. Раздѣливъ тѣсто на нѣсколько равныхъ частей, скатать изъ каждаго куска шаръ, чуть прижать плоско, положить на доску, засыпанную мукой, прикрыть полотенцемъ и дать подняться. Когда поднимутся, смазать медомъ, распущеннымъ въ горячей водѣ, вынести на холодъ и дать остыть. Остывшія булки опускать шумовкой въ кипятокъ, смазанной стороной внизъ, а затѣмъ перевернуть, продержавъ въ кипяткѣ всего 1 минуту, положить на листъ, застланный соломой, сдѣлать на булкахъ рядами проколы спичкой и поставить печь. Когда готовы, вынуть и смазать верхъ кипяткомъ, для глянца.

387. Баба парижская по рецепту Карема. Взять продуктовъ: $2^1/_2$ ф. муки, восьмушку дрожжей, стаканъ молока, 2 стакана не очень густыхъ сливокъ, 6 яицъ, 6 желтковъ, 3 стакана сливочнаго масла, $^2/_3$ стакана сахара, 5 чайныхъ ложекъ соли, $^1/_2$ стакана грецкихъ орѣховъ, 1 стаканъ фисташекъ, 7 столовыхъ ложекъ апельсиннаго цуката. Орѣхи и фисташки положить въ кипятокъ, очистить отъ кожицы, остудить, истолочь — орѣхи всѣ, а фисташекъ половину, прибавляя по чайной ложкѣ сливокъ. Влить въ истолченные орѣхи и фисташки 2 стакана сливокъ, промѣшать, выжать черезъ салфетку. Изъ четвертой части всего количества муки, дрожжей и стакана молока заго-

товить опару, поставить въ теплое мѣсто подняться. Остальную муку замѣсить двумя стаканами приготовленныхъ орѣховыхъ сливокъ, распустить въ нихъ сначала соль, сахаръ, положить въ тѣсто масло, яйца и желтки, прибавляя ихъ по одному, вымѣшать и соединить съ поднявшейся опарой; мѣсить и выбивать съ ней тѣсто не менѣе часа, затѣмъ, накрывъ полотенцемъ, поставить въ теплое мѣсто.

Часа черезъ три, когда тѣсто хорошо поднимется, присоединить къ нему оставшіяся фисташки, раздѣленныя на половинки, и нарѣзанный мелко цукатъ; хорошенько вымѣшать, чтобы фисташки и цукатъ распредѣлились по всему тѣсту равномѣрно. Положить въ форму, заполнивъ лишь треть ея тѣстомъ, дать второй разъ подняться до краевъ, и тогда поставить въ печь.

388. Выборгскіе крендели. На два фунта муки взять два стакана теплаго молока, осьмушку дрожжей, 1 стаканъ сахара, 1 столовую ложку масла, 1 чайную ложку соли, три зернышка толченаго кардамона. Изъ трети муки, дрожжей и стакана молока сдѣлать опару, дать подняться, присоединить все остальное, мѣшать сорокъ минутъ, опять дать подняться. Выдѣлать крендели, дать хорошенько разстояться, уложить на листъ, покрытый рѣзаной соломой, намазать желткомъ съ водой, испечь.

389. Штрицели. Осьмушку дрожжей растворить въ полстаканѣ теплой воды съ $^1/_8$ фун. муки. Дать подняться втрое. $3^3/_4$ фун. муки вымѣсить съ 1 стаканомъ теплаго молока, въ которомъ растворить $^3/_4$ стакана мелкаго сахара и 3 чайныхъ ложки соли. Въ тѣсто вбить 2 желтка и 4 цѣлыхъ яйца; положить $1^1/_4$ стакана сливочнаго масла. Мѣсить и выбивать тѣсто не менѣе часа, положить въ соотвѣтствующаго размѣра посуду, накрыть и поставить въ теплое мѣсто часа на три подняться. Когда поднимется, выложить на столъ, размѣшать хорошенько съ тѣстомъ полстакана кишмиша, полстакана мелко нарѣзаннаго цуката и 7 чайныхъ ложекъ мелко истолченнаго миндаля. Выдѣлать изъ тѣста длинные хлѣбы, сдѣлать наискось надрѣзы, обмазать желткомъ, разбавленнымъ съ водой, положить на намасленный листъ, дать разстояться; поверхность хлѣба посыпать крупно нарубленнымъ миндалемъ, посадить въ печь; за три минуты передъ тѣмъ, какъ вынимать, посыпать штрицели сахарной пудрой.

390. Булочки къ чаю. $^1/_2$ фунта крупичатой муки, $^1/_2$ фунта мягкой муки, неполную ложечку соли, 2 яйца, полстакана масла сливочнаго, дрожжей на 3 коп., полчашки теплой воды. Дрожжи развести водой, подправить мукой, дать подойти.

На столѣ замѣсить тѣсто изъ оставшейся муки, соли, сахара, яицъ и масла. Когда дрожжи подойдутъ, соединить опару съ тѣстомъ, ровно замѣшать, дать подняться. Положить коринки, раздѣлать булочки, класть на подмазанный листъ, смазать яйцомъ, сажать въ печь минутъ на 20.

391. Сладкій хлѣбъ къ чаю. 2 желтка стереть съ чашкой сахара, 4 столовыхъ ложки масла, чашку молока и $2^1/_2$ чашки мягкой муки, вымѣшать все вмѣстѣ, положить $^1/_4$ чайной ложки аммонія, 10 капель лимоннаго масла и соли по вкусу, выложить въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запечь.

392. «Кексъ». Взять 3 яйца, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; въ желтки всыпать 1 стаканъ сахара и растереть добѣла: затѣмъ растопить на плитѣ $^1/_4$ стакана сливочнаго масла, т.-е. одну столовую ложку, и влить въ растертые желтки; затѣмъ постепенно всыпать 1 стаканъ муки (крупичатой), нѣсколько очищенныхъ и толченыхъ въ ступкѣ сладкихъ миндалей. Потомъ сбить въ пѣну бѣлки и смѣшать ихъ съ тѣстомъ, взять форму, обмазать масломъ, выложить туда тѣсто и поставить въ печь. Печется около 1 часа.

393. Кексъ англійскій. 2 стакана сливочнаго масла вымѣшать до гладкости съ двумя стаканами сахарнаго песка, затѣмъ, добавляя постепенно по три, 12 яицъ, продолжать вымѣшивать; когда яйца всѣ положены, прибавить $^1/_2$ чайной ложки толченаго и просѣяннаго аммонія, всыпать 2 стакана мягкой муки, положивъ чуть-чуть соли, опять вымѣсить, чтобы тѣсто было гладкое, прибавить мелко нарѣзаннаго цуката, коринки и 1 рюмку рома, хорошенько перемѣшать и уложить въ гладкія, круглыя формы, обложенныя внутри бумагой, поставить печь въ легкій жаръ. Готовность узнается круглой тонкой палочкой: воткнуть въ середину, если тѣсто не пристаетъ къ палочкѣ — значитъ, готово.

394. Англійскій кексъ къ чаю. Взять 6 яицъ, стаканъ муки, стаканъ сахара, стаканъ масла; по правильному рецепту надо брать муки и сахара столько, сколько вѣсятъ 6 яицъ со скорлупой, масла же берется немного меньше, для упрощенія же мы перевели мѣру на стаканы. Стереть масло добѣла, потомъ положить сахаръ и яйца, хорошенько вымѣшать, выжать сокъ изъ лимона и стереть съ лимона цедру. Положить въ промѣшанную массу полтора стакана коринки и столько же кишмиша. Обмазать форму масломъ, посыпать сухарями, выложить массу въ форму и запечь.

395. Булочки и крендельки. 1 фунтъ муки, одинъ стаканъ молока, $2^1/_4$ чайныхъ ложки дрожжей, $^1/_4$ стакана сахара,

1 столовая ложка масла, 2 яйца и 1 чайная ложка соли. Когда тѣсто поднимется, немного раскатать, рюмкой или выемкой нарѣзать круглыхъ кусковъ тѣста, надѣлать полукруглыхъ булочекъ или крендельковъ, уложить на намасленный листъ, дать разстояться, смазать верхъ яйцомъ и поставить печь.

396. Минутные крендели. 10 желтковъ растереть съ 3 ложками сахара; 1 ф. муки положить горкой на доску, сдѣлать углубленіе, влить въ него 1 рюмку рома, желтки, $^3/_4$ стакана сливокъ, 1 стаканъ масла растопленнаго, размѣшать; дѣлать маленькіе крендельки и печь на листѣ, смазанномъ масломъ.

397. Мазурка. 1 стаканъ сливочнаго масла растереть въ каменной чашкѣ, чтобы получилась гладкая, пѣнистая масса. Положить въ нее $^1/_2$ стакана сахара, цедру съ одного лимона и влить по одному 6 желтковъ, тереть, не переставая, около часа. Положить полстакана сладкаго миндаля и шт. 10 горькаго, мелко изрубленнаго, всыпать $1^1/_2$ стак. муки и 6 взбитыхъ бѣлковъ, все хорошенько вымѣшать. Сдѣлать бумажную форму прямоугольникомъ, вышины 1 верш., ширины 3 верш. и длины 6 вершковъ, положить эту форму въ такого же размѣра противень, если противень великъ, то пространство между формой и краемъ противня заложить лучинками. Приготовленную массу выложить въ бумажную форму и поставить въ печь на 30—40 минутъ. Затѣмъ вынуть, бумагу снять и мазурку убрать фруктами и цукатомъ. Можно залить глазурью.

398. Булочки къ чаю. Замѣшиваютъ тѣсто изъ $^1/_2$ ф. крупичатой муки, $^1/_2$ ф. мягкой муки, неполной ложечки соли, 2 яицъ, полстакана масла сливочнаго и полчашки теплой воды. Отдѣльно развести водой дрожжи, подправить мукой, дать подойти. Когда дрожжи подойдутъ, соединить опару съ тѣстомъ, ровно замѣшать, дать подняться. Положить коринки, раздѣлать булочки, класть на подмазанный листъ, смазать яйцомъ и сажать въ печь минутъ на 20.

399. «Дамскіе пальчики» изъ картофельнаго тѣста. Очистить 2 фунта картофеля, промыть, залить водою, посолить и поставить варить; какъ только картофель начнетъ поспѣвать, т.-е. развариваться, сейчасъ же слить съ него воду, оставить картофель въ сухой кастрюлькѣ, покрыть и поставить на легкій огонь, чтобы картофель разбухъ (можно и на паръ) и сейчасъ же, горячій, протереть сквозь сито. Протертую массу оставить на блюдѣ и, когда остынетъ, положить 2 сырыхъ яйца, смѣшать и всыпать 1 стаканъ муки, положить 1 столовую ложку сметаны, хорошо все это вымѣшать руками, раздѣлать изъ этого тѣста колбаски, длиною вершка по 2 и толщиною въ мизинецъ, обвалять въ мукѣ и сварить въ 2—3 пріема. Наливъ въ кастрюлю

побольше воды, посолить, и когда вода закипитъ бѣлымъ ключомъ, опускать не все сразу, а понемногу, чтобы не слипались; время отъ времени слѣдуетъ помѣшивать деревянной ложкой. Какъ разъ вскипитъ, сейчасъ же вынуть изъ воды дуршлагомъ и переложить на густо смазанный сливочнымъ масломъ противешокъ, покропить сверху также сливочнымъ масломъ, чтобы не слипались, и покрыть, пока не будутъ готовы остальные. Затѣмъ, сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями, приготовленнымъ такъ же, какъ это дѣлается и для цвѣтной капусты: положить въ $1/4$—$1/2$ фунта сливочнаго масла, $1/2$ стакана мелкихъ бѣлыхъ сухарей, хорошенько прожарить и облить ими пальчики. Это блюдо подается еще съ толченымъ макомъ: $1/4$ фунта маку хорошенько протолочь, такъ, чтобы макъ смаслился и посыпать имъ пальчики передъ подачей на столъ. Это блюдо очень вкусно и дешево.

400. Булочки картофельныя. Приготовить опару. Впивъ 2 стак. чуть теплой воды въ чашку или банку, положить въ нее на 5 коп. дрожжей; размѣшавъ дрожжи, всыпавъ 3 стак. крупичатой муки, подбивъ лопаточкой, покрыть, поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту подойти. Послѣ этого очистить и сварить въ соленой водѣ 1 ф. картофеля, откинуть его отъ воды и, протеревъ черезъ рѣшето, дать ему остыть; когда опара будетъ готова, въ нее положить 1 стол. лож. соли, 2 стол. ложки сахара, 2 стол. ложки горчичнаго и 2 стол. ложки подсолнечнаго масла, положивъ сюда же протертый картофель, еще всыпать 1 стак. муки. Затѣмъ, хорошо вымѣсить и поставить въ теплое мѣсто, давъ тѣсту хорошо подняться; потомъ, выложивъ его на доску и раскатавъ колбаской, разрѣзать на булочки, скатавъ ихъ на мукѣ круглыми. Положивъ на листъ, посыпанный мукой, покрывъ и давъ имъ подойти на листѣ, смазать ихъ водой, поставить въ печь на 20 минутъ; такіе хлѣбцы долго не черствѣютъ.

401. Ватрушки. Изъ 1 ф. муки, $1\frac{1}{2}$ ст. молока, 3 л. масла и соли по вкусу, приготовить тѣсто, вымѣшавъ хорошенько, чтобы не было комковъ, и вынести на холодъ на $1/4$—$1/2$ часа. Затѣмъ раскатать, нарѣзать кружками, положить на каждый шарикъ изъ растертаго и посоленнаго творога, загнуть кругомъ, смазать сверху яйцомъ и печь въ духовомъ шкафу средней температуры.

402. Испанскій хлѣбъ. Взять 6 желтковъ, $3/4$ фунта сахарн. песка и тертую корку съ одного апельсина. Все хорошо растереть и взбивать, пока не собьется въ муссъ, добавить $1/4$ фунта апельсинной, мелко накрошенной цедры, всыпать $3/4$ фунта муки, постепенно посыпая, дождемъ, очень осторожно.

Положить 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, все смѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную мукой. Поставить въ очень легкую духовку, когда готовъ, вынуть и, покрывъ сверху тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада, посыпать сахаромъ пескомъ. Поставить на нѣсколько минутъ заколероваться въ открытую духовку.

г. Пироги.

403. О постномъ тѣстѣ. Кислое тѣсто (идетъ ли оно на кулебяки, или на пирожки, печеные или жареные) ставится такъ: берется на одинъ фунтъ муки крупчатки 1 стаканъ воды, на 5 золотниковъ сухихъ дрожжей, $^1/_4$ фунта масла; масло идетъ подсолнечное, горчичное, орѣховое, прованское, маковое, коковаръ, т. е. масло кокосоваго орѣха. Чтобы тѣсто было болѣе сдобнымъ, рекомендуется брать два сорта масла: $^1/_8$ фунта орѣховаго, $^1/_8$ фунта горчичнаго или горчичнаго съ подсолнечнымъ, въ томъ же количествѣ. Орѣховое и кокосовое масло подогрѣвается, а горчичное и подсолнечное кладутся въ холодномъ видѣ. Въ тѣсто кладется, для сдобы и колера, сахаръ, на 1 фунтъ муки 2 столовыхъ ложки, по вкусу соли (приблизительно 2 чайныхъ ложки).

Дрожжи разводятся въ теплой водѣ, кладется половинная часть муки, взятой для приготовленія, хорошо вымѣшивается лопаточкой, ставится въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, кладется масло, сахаръ и соль, остальная часть муки хорошенько выбивается и ставится въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Для того, чтобы тѣсто скорѣе подошло, надо поставить посуду съ тѣстомъ въ горячую (35°—40° R) воду.

Тѣсто ставится за $2^1/_2$,—3 часа до приготовленія пироговъ.

Когда тѣсто подойдетъ, выложить его на столъ, посыпанный мукой, раскатать въ полпальца толщиною (если тѣсто предназначено для пирожковъ, вырѣзать выемкой или ст. лож. кружечки), положить фаршъ, защипнуть; положить на листъ, смазанный масломъ (если дѣлаютъ кулебяку—тѣсто передъ тѣмъ, какъ начинять фаршемъ, кладутъ на салфетку, чтобы было удобнѣе переложить на листъ) и ставятъ въ печь пирожки на 15—20 минутъ, а кулебяку—на 25—30 минутъ. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, смазываютъ пироги перышкомъ подслащенной водой.

404. Курникъ. Приготовить сдобное кислое тѣсто изъ 1 ф. муки, $^3/_4$ стак. воды, двухъ желтковъ, 1 стакана масла и соли

$^1/_2$ чайной ложки. Раскатать двѣ круглыя лепешки, одну побольше, для дна, а другую, поменьше, для крышки пирога. Приготовить фаршъ изъ $^3/_4$ стак. риса, перемѣшаннаго съ рублеными шампиньонами или бѣлыми грибами и рублеными яйцами. Нарѣзать тонкими ломтиками свареную курицу или цыплятъ. На раскатанную лепешку, положенную въ низкую круглую форму, класть рядами: фаршъ и ломтики курицы, пока форма не наполнится. Сверху накрыть лепешкой, края защипать; въ срединѣ верхней крышки пирога сдѣлать отверстіе, смазать верхъ яйцомъ и поставить въ печь на $^3/_4$ часа. Къ курнику подавать въ соусникѣ бульонъ, въ которомъ варилась курица.

405. Блинный пирогъ. Взять оставшееся мясо, вареное или жареное, изрубить съ лукомъ, влить немного бульона. Напечь не очень жидкихъ блиновъ. Блины размѣстить на сковородѣ въ слѣдующемъ порядкѣ: сначала положить 4 блина, потомъ въ середину 1 блинъ, на который кладется приготовленное мясо, потомъ опять блинъ и опять мясо и т. д. Затѣмъ, края 4-хъ первыхъ блиновъ загибаются, и все это накрывается блиномъ. Подавать къ бульону.

406. Блинчатые пирожки. Испеченные блинчики обрѣзать правильными квадратами, смазать края яйцомъ, положить на блинчикъ фаршъ, мясо, капусту, рисъ и др., завернуть края блинчика со всѣхъ сторонъ, скатать трубочкой, запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и зажарить въ кипящемъ фритюрѣ до золотистаго цвѣта, вынуть, осушить на бумагѣ или полотенцѣ. Подавать очень горячими.

407. Каравай блинчатый съ капустой. 2 желтка растереть до-бѣла съ 1 чайной ложкой сахарнаго песка; 1 стак. муки развести стаканомъ молока и стаканомъ воды, соединить, мѣшая съ растертыми желтками, положить туда—же взбитые въ пѣну 2 бѣлка, 1 чайную ложку соли, размѣшать хорошенько и печь на небольшой сковородѣ нѣсколько такихъ блиновъ. Изрубить помельче среднiй кочешокъ капусты, потушить въ кастрюлѣ съ двумя ложками масла, мѣшая, чтобы на подгорѣло. Изрубить 2 крутыхъ яйца, смѣшать съ капустой, посолить по вкусу. Въ гладкую форму или кастрюлю, обмазанную масломъ и обсыпанную сухарями, класть рядами блины и капусту, верхъ прикрывая, конечно, блиномъ. Залить все $^1/_2$ стаканомъ сметаны, разболтанной съ двумя яйцами, и полстаканомъ молока; поставить въ духовку запечь.

408. Пирогъ съ зеленымъ лукомъ и яйцами. Приготовить кислое тѣсто, на $1^1/_2$ стаканахъ воды или молока, изъ 3 стакановъ муки и масла $^1/_4$ стакана. Фаршъ слѣдующiй: десятокъ зеленаго лука мелко нарѣзать, смѣшать съ тремя изрубленными, крутыми

яйцами, перемѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ распущеннаго масла и класть на приготовленное тѣсто, загнувъ, защипать края, дать разстояться, смазать верхъ распущенной въ водѣ чайной ложкой сахара и обсыпать мелкими сухарями.

409. Пирогъ съ кашей, капустой и рыбой. Приготовить тѣсто изъ 2 ф. муки, 2 стакановъ воды, дрожжей на 2 коп., 3 ложекъ русскаго масла и ложки соли; 3 стакана кислой капусты смѣшать съ одной, мелко изрубленной, луковицей, посолить и, немного посыпавъ перцемъ, положить въ кастрюльку, прибавивъ 3 ложки масла, тушить подъ крышкой до мягкости капусты, подливая понемногу рыбнаго бульона, чтобы капуста не подгорала. $1^1/_2$ ф. свѣжей бѣлуги разрѣзать тонкими ломтиками, бланжировать кипяткомъ и, перемѣшавъ съ приготовленной капустой, начинить этимъ фаршемъ пирогъ и испечь, какъ обыкновенно.

410. Пирогъ съ свѣжими грибами и рисомъ. Поставить кислое тѣсто на 2 стаканахъ воды и приготовить фаршъ изъ $^1/_2$ стакана риса, который нужно отварить съ солью и десяткомъ средней величины грибовъ, мелко изрубленныхъ и протушенныхъ въ маслѣ. Грибы и рисъ смѣшать вмѣстѣ съ масломъ, въ которомъ тушились грибы, положить на приготовленное, раскатанное тѣсто и печь, какъ обыкновенно.

411. Пирожки. Приготовить рисовый фаршъ: рисъ сварить въ водѣ; когда будетъ готовъ, откинуть, облить холодной водой, положить въ рисъ $^1/_8$ фунта распущеннаго сливочнаго масла, 2 круто сваренныхъ нашинкованныхъ яйца, посолить и смѣшать. Замѣсить не круто тѣсто изъ муки, сметаны и оставшагося масла, раскатать, выбрать выемкой кружечками, класть по комочку фарша и придать форму. Смазать яйцомъ, сложить на листъ, ничѣмъ не смазанный, и поставить въ шкафъ на $^1/_2$ часа.

412. Пирожки изъ заварного тѣста, съ саго и яйцами. Вскипятить со стаканомъ воды $^1/_2$ ф. масла, всыпать 1 ф. муки, вымѣсить и, давъ слегка остыть, вбить 6 яицъ, посолить, перемѣшать, раскатать тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною, вынуть стаканомъ кружечки, разложить фаршъ, защипать, сложить на листъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь на 15 минутъ. Для фарша отваривается въ кипяткѣ 1 стаканъ картофельнаго саго до прозрачности, процѣживается и смѣшивается съ $^1/_8$ ф. масла, 3 рубленными крутыми яйцами, рубленымъ укропомъ, петрушкой, и солью по вкусу.

413. Пирожки съ морковью. Приготовить кислое тѣсто изъ муки, 1 яйца, 1 стакана воды, 2 столовыхъ ложекъ масла и дрожжей. Раскатать его, нарѣзать небольшими лепешками, нафаршировать, сдѣлать маленькіе пирожки, смазать яйцомъ и запечь въ не слишкомъ горячей печи. Для фарша отварить мор-

ковь, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, положить сахара по вкусу и 1 крутое, мелко изрубленное яйцо.

414. Пирогъ съ ливеромъ. Приготовить кислое тѣсто, какъ показано въ № 34, и начинить его слѣдующимъ фаршемъ: телячій ливеръ, т.-е. легкія, сердце—вымыть, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, залить холодной водой, посолить и варить до готовности. Когда ливеръ будетъ мягкимъ, вынуть, вымыть въ холодной водѣ, мелко изрубить, перемѣшать съ мелкоизрубленною и поджаренною съ ложкой масла луковицей, положить немного перца, соли по вкусу и три изрубленныхъ крутыхъ яйца, все перемѣшать хорошенько. Если фаршъ недостаточно соченъ, прибавить двѣ столовыхъ ложки бульона.

415. Яблочный пирогъ. Взять двѣ равныя части масла топленаго и сметаны. Масло нужно растереть до-бѣла, потомъ положить сметану и ½ чайной ложки соли, чуть-чуть размѣшать, и сейчасъ же сыпать, но понемногу, муку, не положить лишней; хорошо вымѣшать и раскатать скалкой; навернуть на скалку и развернуть на сковородѣ, посыпавъ сковороду хорошо мукой. Сверху тѣста положить яблоки, тоненькими ломтиками, посыпать побольше сахаромъ и немного корицей, изъ этого тѣста дѣлаютъ и крышку. Сажать пирогъ въ горячую печь, чтобы низъ пирога хорошо подрумянился.

416. Пирогъ съ ягодами. Стаканъ масла растереть со стаканомъ сахара, двумя стаканами муки, четырьмя желтками, натертой цедрой съ одного лимона и сокомъ изъ лимона. Размѣшать все вмѣстѣ, раскатать тѣсто, положить на круглую сковороду или плоскую форму, защипать края и вынести на ледъ на нѣсколько часовъ, лучше на ночь. Затѣмъ приготовить закрытый или открытый пирогъ, положить въ него какихъ-нибудь ягодъ: малины, вишенъ или сливъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь. Когда будетъ готовъ, покрыть сверху взбитыми сливками.

417. Яблочный пирогъ. На тѣсто: 1 чашку холодной воды, 1 фунтъ муки, и 2 стакана масла; муку раздѣлить пополамъ, одну половину замѣсить съ водой, другую съ масломъ; сверхъ водяного тѣста положить масляное и раскатать, свернуть тѣсто въ четверть, поставить на ледъ, раскатывать такимъ образомъ 3 раза.

Въ это время очистить яблоки и изрѣзать ломтиками, пересыпая сахаромъ и корицей.

Изъ половины тѣста сдѣлать низъ пирога, посыпать толчеными сухарями, выложить яблоки, сверху посыпать еще сухарями, закрыть тѣсто или сдѣлать переплетъ изъ него, помазать желткомъ. Печь ½ или ¾ часа; муки съ подсыпкой пойдетъ около 3 фунтовъ.

418. Яблочный пирогъ. Замѣсить не очень крутое, разсыпчатое тѣсто изъ 2 фун. муки, 1 стакана чухонскаго масла, полстакана сметаны, полстакана сахара, 1—2 яицъ, положить цедру съ половины лимона и кусочекъ ванили, раскатать, положить по краямъ цѣльную полоску изъ тѣста. Очистить 2—3 антоновскихъ яблока, нашинковать, посыпать сахаромъ и густо уложить на пирогъ, положивъ сверху по всему протяженію крестъ на крестъ, и по краямъ еще полоски изъ тѣста, смазать полоски яйцомъ, посыпать всю поверхность сахаромъ и поставить въ печь минутъ на 25—30.

419. Пирогъ сливочный. 10 желтковъ растереть съ полутора стаканами сахара, прибавить, продолжая растирать, 2 стакана муки и 2 стакана сливокъ, положить 10 бѣлковъ, перемѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и посыпанную мукой, поставить въ печь. Когда готово, посыпать сахарной пудрой съ ванилью и подавать съ молокомъ или со сливками.

420. Пирогъ съ малиной. Изъ кислаго тѣста приготовить круглый открытый пирогъ, поставивъ опару на одномъ стаканѣ молока. Малину пересыпать сахаромъ, наложить на пирогъ довольно толстымъ слоемъ, положить полоски изъ тѣста и запечь. Къ пирогу подать молоко.

421. Пирогъ то-фе. Растереть 1 стаканъ чухонскаго масла съ 1 стаканомъ сахара, стереть цедру съ одного лимона или прибавить нѣсколько капель лимоннаго масла, вбить, по одному, 2 яйца, всыпать 1 стаканъ крупичатой муки, вымѣшать хорошенько. Взять низкую форму, обмазную внутри масломъ и посыпною мукой, положить приготовленное тѣсто и поставить въ духовой шкафъ на легкій жаръ на полчаса, Готовый пирогъ посыпать сахарной пудрой, подавать съ вареньемъ.

422. Пирогъ генуэзскій. $^1/_4$ стакана миндаля сладкаго и шт. 2—3 миндалины горькаго очистить и истолочь съ двумя стаканами сахара, изъ коихъ $^1/_4$ стакана должна быть ванильнаго или апельсиннаго, соединить, прибавляя по одному, съ тремя цѣльными яйцами и четырьмя желтками, съ полустаканомъ распущеннаго сливочнаго масла, все хорошенько растолочь и взбить. Переложить въ чашку, мѣшать 7 или 10 минутъ, подсыпая постепенно 6 ложекъ картофельной муки и четыре взбитыхъ бѣлка; переложить въ обмазанную и обсыпанную мукой жестяную, съ зубчатыми краями, форму, испечь въ умѣренномъ жару. Когда будетъ готовъ, верхъ обсыпать сахарной пудрой или убрать цукатами.

423. Миндальный пирогъ. Очистить и истолочь 1 стаканъ миндаля, взбить 9 желтковъ, всыпать полтора стакана пудры сахарной и все это размѣшать, потомъ прибавить взбитые бѣлки

и, понемногу, всыпать 2 ложки муки. Вылить на сковороду, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями.

424. Вертуха съ яблоками (малороссійская). Приготовить рубленое тѣсто такимъ образомъ: 1 фунтъ муки, $^1/_2$ фунта сметаны, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахара и $^1/_2$ фунта холоднаго масла, замѣсить въ чашкѣ и рубить сѣчкой до тѣхъ поръ, пока начнетъ отставать отъ стѣнокъ чашки, затѣмъ раскатать его въ $^1/_4$ пальца толщиною. Приготовить яблочный фаршъ, очистивъ и нашинковавъ 7—8 яблокъ, перемѣшать съ 1 стаканомъ сахара, прибавить немного мелкой корицы, $^1/_4$ фунта коринки, $^1/_4$ фунта кишмишу, 2—3 столовыхъ ложки мелкихъ сухарей, смѣшать, разложить его по раскат. лепешкѣ, свернуть ее рулетомъ, переложить на листъ, смазать масломъ и поставить въ духовку или печь на 20—25 минутъ. Когда хорошо зарумянится, посыпать сахарной пудрой и порѣзать ломтями наискось.

425. Драчена. $^1/_4$ стакана сливочнаго масла растереть пока не будетъ пѣниться, вбить по одному 4 яйца, положить $^1/_4$ стакана сахара, хорошенько растереть, чтобы сахаръ совершенно разошелся, всыпать полфунта крупичатой муки, вымѣшать и развести 1 стаканомъ сливокъ или цѣльнаго молока. Разогрѣть сковороду или сотейникъ, влить въ него приготовленную массу и поставить въ печь, минутъ на 20. Подавать горячей, съ сахаромъ или вареньемъ.

426. Молочные блины—блинчики. Выпустить въ чашку 5 яицъ и взбить ихъ вѣничкомъ, чтобы желтки хорошо соединились съ бѣлками, затѣмъ развести яйца молокомъ, вливая постепенно и размѣшивая хорошенько. Въ другую чашку всыпать $^3/_4$ фунта крупичатой муки, перемѣшать ее съ 2 чайными ложками сахара и развести приготовленнымъ молокомъ съ яйцами, посоливъ по вкусу.

Тѣсто должно быть совершенно жидкое, печь нужно на большой желѣзной сковородѣ съ ручкой, совершенно тонкими; когда блинъ будетъ готовъ, провести по краямъ ножомъ, перевернуть сковородку, стукнуть по столу, чтобы блинъ отвалился; пока печется другой, первый сложить вчетверо, укладывать такимъ образомъ блины въ кастрюлю, держать на жару въ духовомъ шкафу

427. Оладьи съ яблоками. Растереть яйца съ $^1/_2$ чашкой сахара, смѣшать съ растертымъ до-бѣла чухонскимъ масломъ, $1^1/_2$ стаканомъ молока и такимъ количествомъ муки чтобы вышло жидкое тѣсто. Опускать въ это тѣсто ломтики кисло-сладкихъ яблокъ, брать ихъ ложкой вмѣстѣ съ растворомъ и класть на сковороду въ раскаленное масло; когда поджарятся, высыпать на рѣшето, дать стечь маслу, переложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

428. Пирогъ изъ соленыхъ груздей (черный). 2—3 луковицы мелко изрубить и поджарить въ кастрюлѣ, въ $^1/_4$ фунта горчичнаго масла; какъ только начнетъ лукъ желтѣть, то сюда—же въ него положить 2 фунта промытыхъ и нашинкованныхъ соленыхъ груздей, по вкусу поперчить и съ луковицей слегка поджарить, приготовить дрожжевое тѣсто; 1 стаканъ чуть теплой воды, положить въ нее на 5 копеекъ дрожжей, размявъ ихъ и всыпавъ 1 стаканъ муки, подбивъ и давъ подняться въ тепломъ мѣстѣ, положить въ него 1 столовую ложку сахара, 2 чайныя ложки соли, 2 столовыхъ ложки подсолнечнаго масла и 2 столовыхъ ложки горчичнаго, размѣшавъ и еще прибавивъ $1^1/_2$ стакана муки, хорошо вымѣсить, дать еще разъ подняться тѣсту и тогда, раздѣлавъ пирогъ, уложить на листъ, поставивъ въ теплое мѣсто, чтобы пирогъ въ раздѣланномъ видѣ подошелъ, смазать его водой, съ прибавленіемъ немного постнаго масла, и поставить въ печь. Какъ только порозовѣетъ верхушка пирога, покрыть ее мокрой бумагой, и, подержавъ еще минутъ 10—15 въ печкѣ, вынуть, покрыть полотенцемъ, чтобы корка пирога отмякла.

Въ большомъ пирогѣ необходимо, во избѣжаніи вздутія корки, сдѣлать 2—3 надрѣза.

429. Левашники (постное пирожное). 1 стаканъ муки, $^1/_2$ стакана воды, 1 стол. ложку прованскаго масла, 1 рюмку рома или спирта, 1 чайную ложку соли, 1 ст. ложку сахара, все хорошенько смѣшать съ мукой, т.-е. вымѣсить, какъ для лапши, и раскатать руками въ видѣ колбаски; разрѣзать на части, величиною съ грецкій орѣхъ, раскатать скалкой на тонкія лепешки и положить на каждую изъ нихъ какого-нибудь варенья, вишенъ или яблокъ (безъ сиропа), понемногу. Защипать края, обрѣзать рѣзцомъ или блюдечкомъ и изжарить въ раскаленномъ подсолнечномъ маслѣ, когда вздуются и порозовѣютъ—выбрать на сито, посыпать мелкимъ сахаромъ, подать теплыми.

Блины.

430. Общія правила. Однимъ изъ условій для успѣшнаго приготовленія блиновъ является чистота сковородокъ. Поэтому, необходимо новыя или загрязненныя сковородки выжигать, для чего, накаливъ ихъ до красна, дать немного остынуть и обмазавъ свинымъ жиромъ—шпекомъ, посыпать крупной солью и протереть хорошенько толстой сѣрой бумагой; затѣмъ, вымывъ въ горячей водѣ, еще разъ прогрѣть, снова смазать шпекомъ и на-сухо протереть тряпкой или суконкой.

Печь блины лучше всего въ русской печкѣ; при печеніи же блиновъ на плитѣ, надо, чтобы послѣдняя, къ началу печенія блиновъ, была очень горячая. Сковородки сначала надо

хорошо накалить, затѣмъ смазать помазкомъ масломъ и тогда уже наливать тѣсто.

Подмазывать сковородки лучше всего русскимъ масломъ, или подсолнечнымъ.

Для полученія мягкихъ блиновъ, въ тѣсто необходимо вливать масло, а если желаютъ имѣть болѣе сухіе блины, тогда масла класть не надо, а положить больше желтковъ, и больше гречневой муки.

Само собою разумѣется, что блины хороши прямо со сковороды. Но, если блины требуются въ большомъ количествѣ, а плита мала, то надо испеченные блины сохранять горячими на пару, для чего посуду съ блинами ставятъ въ кастрюлю съ кипяткомъ, которую держать въ духовомъ шкафу.

Укладывая блины въ посуду для сохраненія на пару, ихъ надо перемазывать съ одной стороны масломъ.

Блины отпекать до золотистаго колера съ обѣихъ сторонъ.

Когда сковородки сильно прокалятся и начнутъ прижигать блины, сдвигать ихъ сейчасъ же съ сильнаго жара на болѣе легкій.

431. Постановка опары. Изъ фунта какой-бы то ни было муки выходятъ приблизительно 30 блиновъ средней толщины. Помѣщенные ниже рецепты разсчитаны на это количество, въ случаѣ же надобности въ большемъ количествѣ блиновъ, надо увеличить только количество продуктовъ въ соотвѣтствующей пропорціи.

Мука для блиновъ, такъ же какъ и для всякаго печенья, должна быть сухая, просѣянная черезъ сито. Пропорція гречневой муки, по отношенію къ пшеничной, берется каждымъ по своему вкусу, но все-таки гречневой муки не должно быть менѣе половины пшеничной, и не болѣе трехъ четвертей.

432. Постановка опары на дрожжахъ. Стаканъ муки размѣшать хорошенько въ стаканѣ теплой воды или молока, положить 6 золотниковъ дрожжей, въ томъ случаѣ, если опара будетъ заготовляться за 6 часовъ до печенія. Чѣмъ меньше есть въ распоряженіи времени для подхода опары, тѣмъ больше нужно положить дрожжей. Болѣе 6 часовъ для подхода опары не нужно, иначе тѣсто можетъ перекиснуть. Поэтому опару для блиновъ не слѣдуетъ ставить съ вечера.

Положивъ въ разболтанную муку дрожжи, хорошенько промѣшать веселкой и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда опара поднимется, влить въ нее еще полтора стакана воды или молока (обязательно теплые). Всыпать понемногу остальные полтора стакана муки, хорошенько мѣшая; опять прикрыть и дать вторично подняться. Когда второй разъ поднимется, то всыпать

столовую ложку соли и столовую ложку сахара, влить $^{1}/_{2}$ стакана распущеннаго теплаго масла ($^{1}/_{4}$ фун.), положить два желтка и два поднятые въ пѣну бѣлка, хорошенько все размѣшать; если опара окажется густа, прибавить еще немного теплой воды или молока, накрыть, дать въ третій разъ опарѣ подойти, послѣ чего начать немедленно печь, чтобы опара не перекисла.

Количество сдобы, т.-е. яицъ и масла, можно по желанію уменьшить, ограничившись даже одной ложкой масла; но изъ этого тѣста блины будутъ суше и не такъ вкусны, съ масломъ же они мягче. Не слѣдуетъ класть очень много сдобы и дѣлать блины очень жирными, такъ какъ къ блинамъ, все равно, подаются отдѣльно жирныя приправы: масло, сметана, икра, и проч.

Тѣсто для блиновъ не слѣдуетъ сильно взбивать, потому что отъ этого оно дѣлается тягучимъ и кускомъ. Надо стараться брать пропорціонально муки и жидкости. Въ случаѣ, если будетъ густо, сейчасъ же добавить теплой воды или молока, чтобы можно было легко размѣшивать.

Вкусъ блиновъ зависитъ не столько отъ сдобы, сколько отъ правильной постановки опары и приготовленія тѣста.

Тѣсто, недостаточно поднявшееся, можно исправить прибавленіемъ теплаго молока, вливаемаго понемногу, при размѣшиваніи. Прѣсное тѣсто поднимается сметаной, въ очень закисшее тѣсто нужно подлить холодной воды, прибавить муки, подбить, поставить въ тепло и дать подняться.

Ту же опару можно дѣлать заварной, т.-е. когда мука разводится въ первый разъ, то, вмѣсто теплой воды, мука разводится въ кипяткѣ или кипящемъ молокѣ, дрожжи-же кладутся послѣ того, какъ опара остынетъ до теплоты; въ дальнѣйшемъ же поступаютъ такъ, какъ выше указано.

Блины изъ заварной опары гораздо вкуснѣе, чѣмъ поставленные на теплой водѣ; но заварную опару труднѣе ставить, чѣмъ обыкновенную, потому что надо очень тщательно замѣшивать муку, чтобы изъ тѣста не образовались «клецки»; обыкновенный же способъ постановки опары гораздо проще.

При необходимости приготовить «скороспѣлые блины», нужно употреблять только пшеничную муку, на фунтъ муки положить $^{1}/_{4}$ фунта дрожжей и муку развести всю сразу только на теплой водѣ или молокѣ; сдоба кладется одновременно, хорошенько размѣшивается и ставится въ теплое мѣсто подойти. Такая опара будетъ готова черезъ два часа.

Кромѣ постановки опары на дрожжахъ, опару для скороспѣлыхъ блиновъ можно дѣлать также и на содѣ, для чего вмѣсто дрожжей положить въ тѣсто распущенную въ стаканѣ воды

чайную ложку соды и $^1/_2$ чайной ложки виннокаменной кислоты.

Что касается самого печенія блиновъ, то, конечно, оно извѣстно всѣмъ: сковородки должны быть хорошо выжжены, вычищены и промыты. Передъ печеніемъ надо ихъ хорошенько накаливать и затѣмъ смазывать, помазкомъ, русскимъ или подсолнечнымъ масломъ. Послѣднее теперь наиболѣе примѣнимо, въ виду дороговизны русскаго масла.

---

433. Блины гречневые простые. 2 фунта гречневой муки сложить въ посуду для блиннаго тѣста и развести чуть теплой водой—4 стакана, положить на 5 копѣекъ растворенныхъ въ $^1/_2$ стаканѣ теплой воды дрожжей; вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто, дать опарѣ подняться; потомъ всыпать 1 фунтъ крупчатки, т.-е. пшеничной муки и 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку сахара, развести теплой водой умѣренно: влить приблизительно 3—4 стакана воды, подбить блины и дать хорошо подойти, печь, какъ сказано выше.

434. Блины скороспѣлые. Всыпать въ кастрюлю 2 стакана гречневой муки и 2 стакана пшеничной муки и влить 6 стакановъ молока, смѣшать, положить 4 желтка, 1 с. л. соли 2 столовыхъ ложки сахара 3 ст. л. сливочнаго масла, приготовить 1 чайную ложку соды, разведенной въ $^1/_4$ стакана воды, и, $^1/_2$ чайной ложки виннокаменной кислоты, такъ же разведенной въ $^1/_4$ стакана воды и, вливъ въ тѣсто то и другое одновременно; размѣшавъ и прибавивъ сюда сбитыхъ въ густую пѣну 4 бѣлка—печь.

435. Блины пшеничные. Приготовить опару: стакана 2 теплой воды или молока влить въ кастрюлю, положить на 3 копейки дрожжей и всыпать 2 стакана крупичатой муки, хорошо выбить веселкой, покрыть и дать тѣсту подняться; потомъ положить 2 стакана сахара, 3 чайныхъ ложки соли, 1 яйцо, 3 столовыхъ ложки масла, 2 стакана пшеничной муки и стаканъ теплаго молока, смѣшать дать еще разъ подойти и печь блины, какъ сказано.

436. Блины боярскіе. Изъ $^1/_{16}$ фунта дрожжей, $^1/_2$ стакана гречневой муки, $2^1/_2$ стакана крупичатой поставить опару на $2^1/_2$ стаканахъ холодной воды, размѣшать хорошенько и поставить подняться въ теплое мѣсто; когда подойдетъ, всыпать еще стаканъ гречневой муки, взбить хорошенько веселкой и еще разъ дать подняться. За два часа передъ тѣмъ, какъ печь, влить въ опару 2 стакана кипяченаго молока, посолить, размѣшать хорошенько и, давъ тѣсту остынуть, прибавить 2 сырыхъ яйца и 2 ложки масла, размѣшать и дать еще разъ взойти

въ тепломъ мѣстѣ. Горшокъ съ тѣстомъ не встряхивать, чтобы тѣсто не опадало.

437. Блины гречневые другимъ способомъ—«Красные». Влить 1 бутылку подогрѣтаго молока въ кастрюлю или горшокъ, положить $^1/_8$ фунта дрожжей хорошенько размѣшать, всыпать $^1/_2$ фунта гречневой муки, выбить тѣсто лопаточкой и, покрывъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Когда опара хорошо поднимется—положить въ нее 1 стаканъ сметаны. $^1/_6$ фунта сливочнаго масла, стертаго съ 5 желтками, 1-ой столовой ложкой соли и 2-мя столовыми ложками сахара и, всыпавъ 1 фунтъ пшеничной муки, хорошо смѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо взошло. Когда тѣсто поднимется, положить въ него $^1/_2$ бутылки густыхъ взбитыхъ сливокъ и взбитые бѣлки, оставшіеся отъ положенныхъ желтковъ, соединенные послѣ взбиванья вмѣстѣ со сливками, хорошенько размѣшать, осторожно перевертывая веселкой сверху внизъ, и дать постоять еще минутъ 15, чтобы немного подошло. Затѣмъ раскалить чугунныя сковороды, смазать ихъ масломъ и наливать тѣста столько, чтобы только расплылось по сковородѣ, покропить сверху масломъ и печь. Когда блины зарумянятся, перевернуть осторожно ножемъ. Перевертывать надо только, когда пекутъ на плитѣ; въ русской же печкѣ верхъ поджаривается пламенемъ.

Эти блины можно печь съ рублеными яйцами или съ поджаренными снѣтками. Дѣлается это такъ: когда блины налиты на сковородку, сейчасъ же посыпать сверху яйцами или снѣтками, и, покропивъ масломъ, печь.

438. Блины на содѣ. Взять 1 стаканъ пшеничной муки и 1 стаканъ гречневой муки, всыпать въ кастрюлю или миску и развести 4-мя стаканами чуть теплаго молока, положить въ тѣсто 3 желтка, 1 столовую ложку сахара, 2 чайныхъ ложки соли, 4 столовыхъ ложки подогрѣтаго сливочнаго масла, хорошо смѣшать, приготовить $^1/_2$ чайной ложки соды, разведенной въ $^1/_6$ стакана воды и $^1/_8$ чайной ложки виннокаменной кислоты, разведенной въ $^1/_6$ стакана воды, и, соединивъ ихъ вмѣстѣ, сейчасъ же влить (когда еще шипитъ) въ тѣсто. Смѣшать, положить 3 сбитыхъ въ пѣну бѣлка и, перемѣшавъ, печь.

439. Блины гречневые (экономическіе). Поставить опару на мягкой мукѣ, какъ указано выше. Муки взять всего: $1^1/_2$ фунта мягкой и $^1/_2$ гречневой. Когда опара поднимется, положить въ нее два яйца, съ желткомъ и бѣлкомъ вмѣстѣ, 4 столовыя ложки распущеннаго масла, 1 столовую ложку сахара, соли по вкусу, развести опару теплой водой или молокомъ и, всыпавъ эту и другую муку, хорошенько вымѣшать, дать еще

подойти, а затѣмъ развести еще теплой водой или молокомъ, какъ выше указано, и печь.

440. Блины картофельные растворчатые. Приготовить растворъ изъ пшеничной муки: 2 стакана чуть теплаго молока влить въ кастрюлю, положить на 6 зол. дрожжей, размѣшать и всыпать 2 стакана крупичатой муки, подбить и дать подойти, потомъ сварить 7—8 штукъ очищеннаго картофеля, выбравъ изъ воды, протереть черезъ сито. Сложивъ въ кастрюлю, положить 3—4 столовыхъ ложки сливочнаго масла и $^1/_2$ стакана сливокъ, смѣшать; когда тѣсто будетъ готово, положить въ него картофельнаго пюре, 1 столовую ложку соли, 5 сырыхъ желтковъ, 5 сбитыхъ бѣлковъ; всю эту массу хорошо смѣшать и, прибавивъ 1—2 стакана молока, дать хорошо подняться и печь, какъ сказано выше.

441. Блины заварные (другимъ способомъ). Соединить вмѣстѣ фунтъ крупичатой муки и фунтъ гречневой. Отдѣлить половину соединенной муки, заварить ее полутора стаканами воды, хорошенько размѣшать и остудить; затѣмъ въ $^1/_2$ стаканѣ воды развести 6 золотниковъ дрожжей ($^1/_{16}$), размѣшать съ заваренной мукой, чтобы получилась жидкая опара и, накрывъ, поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимется, влить стаканъ теплаго молока и всыпать остальную муку, хорошенько размѣшать и дать еще разъ подняться.

За $^1/_2$ часа до печенія блиновъ влить въ тѣсто стаканъ кипяченаго молока и $^1/_4$ стакана распущеннаго масла, положить 3 яйца, ложку соли, взбить хорошенько, дать подняться еще разъ и печь.

442. Блины по-болгарски. Всыпать въ чашку или кадочку 3 стакана кукурузной муки, влить 3—4 стакана кипящаго молока, размѣшать до гладкости и всыпать 3 стакана пшеничной муки, влить 2 стакана холоднаго молока, вымѣшать, затѣмъ приготовить 4—5 золотниковъ дрожжей и растворить ихъ въ 1-мъ стаканѣ молока, влить въ приготовленное тѣсто; хорошо размѣшать, покрыть и дать подняться. Когда тѣсто подойдетъ, положить 4 желтка, 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 1 столовую ложку соли, 1 стаканъ сахара; размѣшать и положить 4 сбитые бѣлка и 1 стаканъ сбитыхъ сливокъ, снова осторожно размѣшать и поставить въ теплое мѣсто подходить; когда поднимутся какъ слѣдуетъ, испечь на сковородкахъ. Блины изъ кукурузной муки пекутся такъ же и съ тертымъ сыромъ.

443. Блины красные изъ моркови. Приготовить массу изъ пшеничной муки, точно такъ же какъ и для картофельныхъ блиновъ и въ такой же пропорціи; взять 3 штуки средней ве...

чины очищенной моркови, сварить до мягкости въ соленой водѣ и протереть черезъ чистое сито и положить въ подошедшую опару, смѣшать; прибавить 1 стаканъ гречневой муки и 3 стакана молока, 3 желтка, 1 столовую ложку сахара, 3 чайныхъ ложки соли, 3 сбитыхъ бѣлка, хорошо смѣшать, дать еще разъ подняться и печь. Такимъ способомъ приготовляются блины съ различными пюре, какъ-то: изъ рѣпы, тыквы, яблокъ и проч.

444. Блины красные (друг. способъ). На стаканѣ теплой воды поставить опару, изъ $^1/_{16}$ фунта дрожжей (приблизительно на 5 копѣекъ) и крупичатой муки; какъ указано выше. Когда опара поднимется въ первый разъ положить въ нее 4 желтка, $^1/_6$ стакана распущеннаго русскаго масла, $^1/_6$ стакана сахара и соли по вкусу (приблизительно столовую ложку), влить стаканъ подогрѣтаго молока или воды, всыпать муки, съ такимъ расчетомъ, чтобы всего, съ опарой пошло 2 фунта, вымѣсить тѣсто, дать еще подняться, а затѣмъ передъ самымъ печеніемъ развести еще молокомъ или водой до густоты сметаны, положить 5 сбитыхъ бѣлковъ, вымѣшать и печь.

445. Блины гречневые заварные. Приготовить въ кас[illegible]лѣ или въ другой какой посудѣ для блиновъ 1 фунтъ гре[illegible] муки и, заваривъ ее кипящимъ молокомъ или водой (3 с[illegible]), размѣшать хорошо, чтобы не было комковъ; покрыть и [illegible]ть немного остынуть, потомъ взять на 5 копѣекъ дрожжей и растворить ихъ въ 1 стаканѣ чуть теплаго молока, и влить въ заварное тѣсто, хорошо вымѣшать, всыпать 3 чайныхъ ложки соли, 2 столовыхъ ложки сахара, размѣшавъ и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; за часъ до печенья положить 3 желтка и 1 фунтъ сметаны, затѣмъ сбить оставшіеся 3 бѣлка, размѣшать осторожно; дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, какъ слѣдуетъ, въ остальномъ поступая, какъ сказано выше.

446. Блины изъ манныхъ крупъ. Влить въ кастрюлю 3 стакана молока, поставить на плиту, дать закипѣть и сюда же положить $^1/_{16}$ фунта коровьяго масла, 2 чайныхъ ложки соли, 2 столовыхъ ложки сахара и всыпать 1 стаканъ манныхъ крупъ, помѣшать и проварить кашу до размазни, потомъ отставить и дать остыть до теплоты парного молока, соединивъ съ опарой, приготовленной такъ: растворить въ 1 стаканѣ теплаго молока 5—6 золотниковъ дрожжей, всыпать $1^1/_2$ стакана пшеничной муки, подбить лопаточкой, покрыть и дать хорошо подняться, затѣмъ смѣшать съ остывшей кашей и сюда же положить 5—8 желтковъ, вымѣшать и дать подойти, за $^1/_2$ часа до печенія положить оставшіеся отъ желтковъ сбитые въ густую пѣну бѣлки, тѣсто поставить въ теплую воду; если окажется тѣсто густо, то прибавить молока, сколько будетъ нужно.

447. Блины рисовые съ пармезаномъ. Положить въ посуду для блиновъ 3 стакана крупичатой муки и сюда же влить растворенныя въ молокѣ дрожжи—2 стакана молока и 5—6 золот. дрожжей; хорошо выбить, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 часа и, когда блины поднимутся, положить 3—4 желтка, 4 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 1 столовую ложку соли, 3 столовыхъ ложки сахара и всыпать 2 стакана рисовой муки, размѣшать и развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ положить сбитыхъ 3—4 бѣлка и 1 стаканъ сбитыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать осторожно и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ; истереть на теркѣ $^1/_4$ фунта пармезана, сложить на тарелку, за $^1/_2$ часа до отпуска разогрѣть сковородки и, вынувъ 1-ю, смазать ее масломъ; налить массы, какъ можно тоньше, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печку передъ пламенемъ. Дальше поступать такъ же и съ другими сковородками. Вынувъ изъ печки, смазать блинъ масломъ, посыпать вторично пармезаномъ и, сложивъ блины одинъ на другой (въ средину сыромъ), смазать ихъ масломъ, поставить въ печку, на короткое время, чтобы они слиплись и поступать такъ до конца печенія. Къ нимъ подается сметана и масло въ соусникахъ. Эти же блины можно печь съ рублеными яйцами и снѣтками.

448. Блины гречневые по-петроградски. Приготовить опару изъ пшеничной муки. 5—6 золотниковъ дрожжей положить въ обширную посуду, т.-е. предназначенную для блиннаго тѣста, и влить 2 стакана чуть теплаго молока; размѣшать дрожжи и всыпать 1 фунтъ крупчатой муки, выбить, дать подойти въ тепломъ мѣстѣ, и когда опара будетъ готова, положить въ нее 4—5 желтковъ, 1 столовую ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахара, $^1/_2$ стакана подогрѣтаго масла, смѣшать и влить 2 стакана молока; сейчасъ же всыпать $1^1/_2$ фунта или 2 стакана гречневой муки, хорошо вымѣшать и положить сбитые 4—5 бѣлковъ и 1 стаканъ густыхъ сливокъ, такъ же сбитыхъ въ густую пѣну. Всю эту блинную массу смѣшать осторожно, снизу вверхъ, чтобы она оставалась все время пышной, еще разъ дать хорошо подняться и начать печь; если окажется, что блины будутъ толсты, то, такъ какъ это зависитъ отъ густоты тѣста, надо прибавить 1—2 стакана молока.

449. Блины гречневые. Вскипятивъ 1 бутылку молока остудить, чтобы было чуть теплое; разболтать въ опарномъ горшкѣ на этомъ молокѣ 6 золотниковъ дрожжей и всыпать 1 фун пшеничной муки, хорошенько вымѣшать лопаточкой, поставить опару въ теплое мѣсто подняться, приблизительно на полчаса, закрывъ сверху потеплѣе.

Когда опара подойдетъ—положить 4 штуки сырыхъ желтковъ, отдѣленныхъ отъ бѣлковъ, одну столовую ложку соли; 2 столовыхъ ложки сахара, влить $^1/_6$ фунта подогрѣтаго сливочнаго масла, хорошо смѣшать, всыпать $1^1/_2$ фунта гречневой муки и влить 2 бутылки чуть теплаго молока. Смѣшавъ хорошенько, дать еще разъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда блины хорошо подойдутъ—заварить 1 бутылкой молока, т.-е., вскипятивъ молоко, не давая остыть, вылить на тѣсто и скорѣе перемѣшать лопаточкой; потомъ взбить оставшіеся бѣлки въ густую пѣну и положить въ блины, смѣшать и, давъ подойти—печь.

450. Блины царскіе. Въ стаканѣ теплаго молока развести $^1/_8$ фун. дрожжей, положить немного крупичатой муки, чтобы образовалась жидкая опара; накрывъ, поставить подняться въ теплое мѣсто. Когда опара поднимется, влить въ нее еще два стакана теплаго молока (всего на эти блины надо бутылку молока), положить столовую ложку соли, 2 столов. ложки сахара, $^1/_4$ стакана распущеннаго масла, 5 яичныхъ желтковъ, размѣшать и всыпать муки: смѣсь крупичатой пополамъ съ мягкой, всего около фунта, однимъ словомъ, чтобы получилось жидкое тѣсто. Дать еще подняться. Взбить $^1/_4$ бутылки сливокъ и 5 бѣлковъ въ пѣну. Когда тѣсто вторично поднимется, положить сначала взбитыя сливки, размѣшать, дать чуть постоять, затѣмъ положить бѣлки, промѣшать и начинать печь.

451. Блины кислосладкіе. Поставить опару на $1^1/_2$ стаканахъ вскипяченаго молока, фунтѣ пшеничной муки и $^1/_8$ фунта дрожжей. Когда поднимется, взбить 5 желтковъ, положить $^1/_2$ фунта сметаны, $^1/_4$ фунта распущеннаго масла, соли столовую ложку и чайную ложку сахара; когда второй разъ поднимется, положить въ опару стаканъ взбитыхъ сливокъ съ 5 поднятыми въ пѣну бѣлками, дать подняться и печь.

452. Блины манные. Сварить изъ стакана манной крупы жидкую кашу размазню, дать ей остыть до теплоты и смѣшать съ приготовленной опарой изъ пшеничной муки, все равно, по какому рецепту приготовленной. Хорошенько вымѣшать, дать послѣдній разъ подняться и печь.

453. Блины картофельные. Изъ протертаго горячаго картофеля и молока сдѣлать жидкое пюре, положивъ въ него немного соли, мелкаго сахара, три желтка и 3 взбитыхъ бѣлка. Пюре это смѣшать съ слабой опарой, приготовленной уже безъ всякой сдобы, только съ одной солью.

454. Блины морковные. Приготовить пюре изъ моркови, такъ же, какъ изъ картофеля, соединить его съ опарой. При печеніи блиновъ, налитый на сковороду блинъ посыпать мелко изрубленной морковью, перемѣшанной съ яйцами.

Такимъ же образомъ можно печь блины съ рѣпой, тыквой и яблоками.

455. Блины «налѣсники». Разбить въ кастрюлю желаемое число яицъ, на каждое яйцо положить по двѣ столовыхъ ложки пшеничной муки и по полложки распущеннаго масла, хорошо все размѣшать и развести молокомъ, приблизительно $^3/_4$—1 стаканъ на яйцо, посолить по вкусу и печь. Можно положить еще на каждое яйцо по ложкѣ взбитыхъ сливокъ, но это не обязательно.

Изъ этой опары можно печь блины съ творогомъ такъ: отжать до сухости творогъ, истереть его на теркѣ, посолить. Налить на сковороду опары, чуть заколеровать, положить на блинъ творогъ тонкимъ слоемъ, полить еще сверху тонкой опарой и запечь, чтобы получить одинъ общій блинъ, съ творогомъ внутри. Эти блины нужно печь въ русской печи, чтобы сверху охватывало жаромъ.

456. Блины съ припекомъ. Блины съ припекомъ, какъ-то: рублеными яйцами, снѣтками, рубленой мелко, вяленой, соленой рыбой (въ родѣ воблы, рыбца), лукомъ и т. д., пекутся только съ одной стороны, такъ какъ припекъ насыпается или кладется въ жидкую еще опару, налитую на сковородку, и запекается. Блины же обыкновенные, безъ припека, переворачиваются и запекаются съ обѣихъ сторонъ.

457. Блины изъ ржаной муки. Поставить опару изъ хорошей ржаной муки на дрожжахъ, прибавивъ въ тѣсто одно яйцо и ложку или двѣ сметаны. Эти блины хороши съ припекомъ изъ яицъ или снятковъ.

458. Блинчики прѣсные. Отдѣлить 3 сырыхъ желтка въ кастрюльку, влить $^1/_2$ стакана молока, смѣшать, всыпать, помѣшивая, 1 стаканъ пшеничной муки, положить 1 чайную ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахара, 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, влить еще 2 стакана молока, положить 2 взбитыхъ въ пѣну бѣлка и, хорошо перемѣшавъ, печь тонкіе блинчики. Потомъ можно положить на блинчики творогу,—протертаго, заправленнаго сметаной и, свернувъ въ формѣ треугольниковъ, поджарить на сковородѣ на сливочномъ маслѣ, потомъ поставить на 5 минутъ въ духовой шкафъ и, сложивъ на блюдо, посыпать сверху сахаромъ. Можно подать сметану.

Творогъ заправляется такъ: взять 1 ф. творогу, протереть сквозь рѣшето, вбить 1 яйцо, 2 столовыхъ ложки сметаны, 2 столовыхъ ложки сахара, 1 чайную ложку соли, хорошенько смѣшать и фаршировать блинчики.

459. Молочные блины—блинчики. Выпустить въ чашку 5 яицъ и взбить ихъ вѣничкомъ, чтобы желтки хорошо соединились съ бѣлками, затѣмъ развести яйца молокомъ, вливая постепенно

и размѣшивая хорошенько. Въ другую чашку всыпать $^3/_4$ фунта крупчатой муки, перемѣшать ее съ 2 чайными ложками сахара, и развести приготовленнымъ молокомъ съ яйцами, посоливъ по вкусу.

Тѣсто должно быть совершенно жидкое, печь нужно на большой желѣзной сковородѣ съ ручкой, совершенно тонкими; когда блинъ будетъ готовъ, провести по краямъ ножомъ, перевернуть сковороду, стукнуть по столу, чтобы блинъ отвалился: пока печется другой, первый сложить вчетверо, укладывать такимъ образомъ блины въ кастрюлю, держать на жару въ духовомъ шкафу.

460. Блины колосники. Разбивъ въ кастрюлю 3 яйца, влить 3 столовыхъ ложки молока и всыпать 6 столовыхъ ложекъ пшеничной муки, вымѣшать до гладкости, положить 1 столовую ложку сахара, 2 чайныхъ ложки соли, 2 столовыхъ ложки подогрѣтаго сливочнаго масла, кромѣ того влить 3 стакана молока и размѣшать. Печь на сковородкѣ, потомъ смазывать кускомъ шпика, или русскимъ масломъ горячую сковородку, и вливъ ложку этой массы на сковороду такъ, чтобы масса разлилась по всей сковородѣ.

461. Дешевыя приправы къ блинамъ.

Всѣмъ, конечно, извѣстны приправы, подаваемыя къ блинамъ, но теперь, въ виду дороговизны всего, считаемъ нужнымъ рекомендовать мало употреблявшіяся ранѣе, но подходящія приправы, а именно:

1) **Икра изъ соленыхъ грибовъ:** рыжиковъ, груздей, бѣлыхъ грибовъ. Грибы мелко рубятся вмѣстѣ съ рѣпчатымъ лукомъ (кто не любитъ, можно луку не класть), перемѣшиваютъ съ хорошимъ подсолнечнымъ или орѣховымъ масломъ

2) **Масло изъ селедки.** Очищенна, хорошая селедка мелко рубится, толчется въ ступкѣ и смѣшивается хорошо съ сливочнымъ масломъ.

3) **Экономическая икра изъ саго.** Отварить саго въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, когда обсохнетъ, перемѣшать его съ мелко нарѣзанной лососиной или семгой. Рецептъ для тѣхъ, кому не по средствамъ подавать такую рыбу кусками, т. к. для этой икры, имѣющей отличный вкусъ, можно купить немного рыбы отъ хвостовъ, очень недорого.

4) **Икра изъ хрящей.** Взять хрящей или изъ осетровой головизны, взятой для щей, или просто отъ рыбы кускомъ, отварить въ соленой водѣ, мелко изрубить, прибавить пюре изъ томата, немного сметаны, мелко изрубленнаго рѣпчатаго лука, чуть-чуть

перца и соли, все хорошенько промѣшать, уложить на тарелку горкой.

5) **Подливка изъ масла съ лукомъ.** Нашинковать мелко лукъ и прожарить съ нимъ прованское, орѣховое или любое растительное масло.

6) **Омлетъ съ селедкой.** Сдѣлать омлетъ изъ взбитыхъ яицъ съ молокомъ, протертой селедкой или съ дешовой мѣстной рыбой.

7) **Творогъ со сметаной.** Протереть нѣсколько разъ сквозь чистое сито творогъ и смѣшать его со сметаной въ пропорціи 1 фунта творога на ½ ф. сметаны.

8) Сварить и нарѣзать маленькими квадратными кусочками морковь, смѣшать со сметаной, подавать теплой. Можно взять также рѣпы или тыквы.

9) **Пюре яблочное.** Къ молочнымъ блинамъ можно подавать пюре изъ яблокъ, котор. приготовляется такъ: яблоки разрѣзать пополамъ, положить на листъ, застланый бумагой, поставить печь до мягкости, когда готовы, протереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ.

462. Куличи, бабы, мазуреки.

Общія правила при изготовленіи куличей и бабъ.

Всякое сдобное тѣсто, такъ-называемое «растворчатое», приготовляется по однимъ и тѣмъ же правиламъ; вся разница зависитъ отъ положеннаго въ тѣсто количества сдобы—яицъ, масла; количество же тѣста для куличей и бабъ зависитъ въ огромной степени отъ муки: для того, чтобы получить рыхлые куличъ или бабу, такъ-называемые кружевные—необходимо брать муку англійскаго размола, а не крупчатку (иначе тѣсто получается очень компактнымъ, плотнымъ, пряничнымъ), и такъ же мука должна быть хорошо высушена—ее передъ употребленіемъ дня за 2 надо разсыпать на покрытомъ чистою салфеткой столѣ не толстымъ слоемъ и сверху покрыть бумагой или салфеткой.

Большую роль играетъ свѣжесть и количество дрожжей: если надо, чтобы тѣсто скорѣе поспѣло—кладутъ двойное количество дрожжей.

Приготовленіе растворчатаго тѣста начинается заготовкою опары, т. е. потребнаго количества дрожжей, разведенныхъ теплою водою или молокомъ и соединенныхъ съ ¼—⅛ всей муки, идущей для приготовленія тѣста. Послѣ соединенія дрожжей, воды и муки, должно получиться гладкое, негустое тѣсто.

Затѣмъ опара закрывается полотенцемъ и ставится въ теплое (30—35° R) мѣсто (самая удобная посуда—обливная

каменная банка или небольшая кадочка; отнюдь нельзя ставить опару въ луженой мѣдной или эмалированной посудѣ, иначе тѣсто можетъ пріобрѣсти привкусъ металла). Когда опара поднимется, приблизительно въ три раза, сравнительно съ первоначальнымъ объемомъ, не давая ей осѣсть, кладется мука (стакана 2—3), и сдоба—желтки, стертые до-бѣла съ сахаромъ, затѣмъ даютъ еще разъ подняться тѣсту и кладутъ остальную сдобу—сливки, сливочное масло, соль, духи и остальную часть муки. Тѣсто хорошо вымѣшивается. Отъ стараній, прилагаемыхъ при этомъ вымѣшиваніи, зависитъ качество тѣста. Вымѣшиваніе можно производить на столѣ, въ горшкѣ, корытѣ. Тѣсто надо валять, мять, растягивать, выбивать руками или лопаткой. Чѣмъ больше положено въ тѣсто масла и желтковъ, тѣмъ дольше слѣдуетъ мѣсить его. Для сдобнаго тѣста—не менѣе часа, для тѣста же очень сдобнаго, предназначеннаго для нѣкоторыхъ бабъ—не менѣе 2 часовъ. Надо взять за правило, что въ тѣсто надо класть истолченный сахаръ, а не покупной мелкій: отъ сахара также очень сильно зависитъ качество тѣста. Изъ специй кладется обычно кардамонъ, истолченный съ сахаромъ и просѣянный, истолченная съ сахаромъ и просѣянная ваниль (предпочтительнѣе сдѣланная дома, а не покупная), шафранъ, мускатный цвѣтъ, лимонная или апельсинная цедра, стертая на теркѣ. По большей части кладутъ: кардамонъ и шафранъ вмѣстѣ, или ваниль и лимонная (апельсинная) цедра вмѣстѣ. Специи кладутся вмѣстѣ съ желтками, прибавляемыми въ опару. Миндаль, цукаты, коринка, кишмишъ, кладутся тогда, когда тѣсто уже выбито. Затѣмъ даютъ тѣсту подняться (вдвое), выкладываютъ на столъ, раздѣляютъ, придаютъ ему видъ булки и кладутъ въ формы, смазанныя масломъ и посыпанныя крупчаткой или сухарями. Тѣсто должно занимать не болѣе полформы; въ печь ставятъ—когда тѣсто поднимется почти до верха формы (не доходитъ пальца на два). Обернувъ снаружи форму бумагой такъ, чтобы она выступала надъ формой пальца на 4, скалываютъ бумагу или обвязываютъ. Это дѣлается для предупрежденія сваливанія или искривленія верхушки кулича или бабы. Въ очень широкихъ формахъ можно и не принимать этой предосторожности. Если куличи не будутъ облиты глазурью и украшены цвѣтами, ихъ смазываютъ сверху яйцомъ и посыпаютъ нашинкованнымъ миндалемъ передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь. Если хотятъ облить куличъ или бабу глазурью, ихъ не смазываютъ сверху яйцомъ. Глазурью обливаютъ куличи, когда они вынуты уже изъ печи и остынутъ, можно даже дѣлать это и на другой день.

463. Глазурь. приготовляется такъ: взявъ $1/2$ фунта сахарной

пудры, просѣять сквозь сито, сложить въ каменную мисочку, взбить одинъ бѣлокъ и стереть веселкой (минутъ 10—15). Затѣмъ выжать сокъ изъ одного лимона и положить 3 чайныхъ ложки картофельной муки и бить еще минутъ 10. Если глазурь очень густа (должна быть густоты сметаны) кладутъ еще $^1/_2$ бѣлка, Для полученія розоваго цвѣта глазури, прибавляютъ нѣсколько капель краснаго клюквеннаго пюре, протертаго сквозь сито. Для полученія фисташковаго цвѣта, въ глазурь кладется на кончикѣ ложки или ножа пюре изъ сваренаго протертаго шпината. Для этого берутъ нѣсколько листиковъ шпината, обвариваютъ кипяткомъ и протираютъ сквозь самое частое сито.

Печь для печенія куличей и бабъ затапливается въ то время, когда тѣсто только что положено въ формы. Кладутъ въ печь полѣнъ 10 средней величины. Если печь была долго не топлена— необходимо ее наканунѣ вытопить, загрести жаръ и закрыть.

464. Куличъ обыкновенный. Приготовить опару: влить въ чашку или кадочку 3 стакана теплаго молока, положить $^1/_8$ фунта дрожжей, размѣшать и всыпать 4 стакана крупичатой муки, хорошо подбить, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Тѣмъ временемъ надо отдѣлить 10 шт. желтковъ отъ бѣлковъ и стереть ихъ съ 2 стаканами мелкаго сахара. Когда опара хорошо подойдетъ, то положить въ нее желтки и, смѣшавъ, всыпать 2 чайныхъ ложки соли, положить по желанію духовъ: ванили, кардамону, лимонной цедры, шафрану, настоеннаго на водкѣ, или рома. Затѣмъ, вливъ 2 стакана подогрѣтаго сливочнаго масла и всыпавъ 4—5 стакан. муки, влить тотчасъ же еще 2 стакана молока, начавъ мѣсить. Если тѣсто окажется слишкомъ мягко, т.-е. жидко, въ него надо прибавить муки и вымѣсить такъ, чтобы оно свободно отставало отъ рукъ и посуды, въ которой оно находится. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, покрыть его потеплѣй и дать ему хорошо подойти, послѣ чего уже можно приступать къ раздѣлыванью куличей (выложивъ тѣсто на столъ). Тѣста нужно класть не болѣе половины формы, чтобы оно могло подойти до ея краевъ, и тогда ставить въ печку и печь, какъ сказано выше.

465. Простой домашній куличъ. Поставить опару изъ 5 ф. муки на 3 стакана молока и 8 зол. дрожжей. Когда опара поднимется, положить $1^1/_2$—2 стакана сливочнаго или чухонскаго масла, 1 стаканъ сахара, соли 1 ст. ложку или немного болѣе, по вкусу, хорошенько размѣшать; 8 желтковъ растереть съ $^1/_2$ стаканомъ сахара до-бѣла. Кто любитъ болѣе крутое тѣсто, то бѣлковъ класть не надо, если же надо рыхлое тѣсто, то холодные бѣлки взбить отдѣльно въ густую пѣну и положить также въ тѣсто. Положить стаканъ мелко изрубленнаго мин-

даля, 5 зеренъ очищеннаго кардамона, растолченнаго съ сахаромъ и просѣяннаго, вычищеннаго и промытаго изюма-кишлиша $^1/_2$ стакана и $^1/_4$ стакана коринки, тѣсто хорошенько и долго мѣшать веселкой или рукой, чтобы оно свободно отставало отъ веселки; поставить въ теплое мѣсто взойти настолько, чтобы его образовалось вдвое, чѣмъ было. Когда поднимется, положить на столъ или доску, хорошенько вымѣшать, не добавляя много муки, вымѣшанное тѣсто положить въ желѣзную форму, смазанную внутри чухонскимъ масломъ и посыпанную сухарями. Тѣсто надо наложить до половины формы и дать взойти. Когда тѣсто поднимется до краевъ формы, смазать верхушку яйцомъ и поставить печь въ духовой шкафъ, или русскую печь. Передъ тѣмъ, какъ поставить печь, нужно кругленькой, выструганной палочкой сдѣлать въ серединѣ тѣста нѣсколько неглубокихъ проколовъ, чтобы куличъ не вышелъ кривой. Печь такой куличъ нужно 1 часъ и никакъ не болѣе $1^1/_4$ часа. Узнавать готовность можно той же палочкой, воткнувъ ее сверху въ куличъ: если не будетъ приставать тѣсто къ палочкѣ, то куличъ готовъ.

Если куличъ печется въ русской печи, то прежде, чѣмъ поставить, надо испробовать степень жара, бросивъ на подъ горсточку муки,—если мука вспыхнетъ, то надо подождать ставить пока жаръ спадетъ, иначе куличъ можетъ сгорѣть.

Испеченный куличъ надо закрыть салфеткой и дать остыть, прежде чѣмъ вынуть изъ формы.

466. Куличъ заварной. Развести $^3/_8$ ф. дрожжей стаканомъ теплаго молока, подсыпавъ 1 стаканъ муки, хорошенько размѣшавъ, дать подняться.

Отдѣльно, 1 фунтъ муки всыпать въ 2 стакана кипящаго молока, хорошенько вымѣшать лопаточкой, чтобы не было комковъ, дать остыть до температуры парного молока. Когда дрожжи подымутся, соединить ихъ съ заварнымъ, теплымъ тѣстомъ, но не горячимъ, иначе дрожжи могутъ завариться. Полученную такимъ образомъ опару хорошенько вымѣшать, вливъ въ нее еще два стакана теплаго молока и подсыпавъ 1 фунтъ муки. Отдѣлить 15 желтковъ отъ бѣлковъ, бѣлки поставить въ холодное мѣсто, а желтки сбить съ 2—$2^1/_2$ стаканами сахара, пока не побѣлѣютъ, положить въ опару и выбивать лопаткой или рукой около часа или въ какую-либо посуду съ теплой водой, чтобы тѣсто поднялось въ три раза больше первоначальнаго объема. Когда тѣсто поднимется, то положить въ него сбитыхъ въ густую пѣну всѣ или половину количества оставшихся бѣлковъ, опять вымѣшать и положить какихъ-либо душистыхъ веществъ, какъ-то: ванили, кардамона, шафрана, причемъ ваниль и кар-

дамонъ надо истолочь съ сахаромъ (предварительно очистивъ кардамонъ), шафранъ надо заблаговременно намочить въ водкѣ или винномъ спиртѣ, въ тепломъ мѣстѣ, чтобы получился настой, для этого количества тѣста достаточно на 5 коп. шафрана, настояннаго на 2 рюмкахъ водки; настоенный шафранъ процѣживается въ тѣсто черезъ ситку. Положить въ тѣсто 1 фунтъ распущеннаго сливочнаго или чухонскаго масла, сливъ его съ осадка, всыпать еще $2^1/_2$ фун. муки, мѣсить около часа.

При вымѣшиванiи тѣста положить $^1/_2$ стакана кишмиша и $^1/_2$ стакана коринки, промытыхъ, очищенныхъ заблаговременно, чтобы не были мокрыми, по желанiю можно класть нарѣзанный цукатъ. Вымѣшанное тѣсто накрыть и еще разъ дать подняться. Когда поднимется, выложить на столъ, раздѣлить на нѣсколько частей, свалять и класть въ круглыя желѣзныя формы, высокiя или низкiя, по желанiю. Предназначенную форму обмазать внутри чухонскимъ масломъ (не топленымъ) и обсыпать сухарями. Печь приблизительно часъ, смотря по размѣру, если небольшiя формы, то 30—40 минутъ.

467. Куличъ сдобный. $^1/_8$ фунта дрожжей положить въ опарницу, т.-е. въ посуду для тѣста, влить чуть теплаго молока (3 стакана), размять дрожжи и всыпать 4 стакана пасхальной муки; выбить лопаточкой до гладкости, покрыть и дать подойти. Послѣ этого приготовить заварную опару. Влить въ кастрюлю 2 стакана молока и положить сюда же $^1/_4$ фунта сливочнаго масла; дать разъ вскипѣть и всыпать сюда же 1 стаканъ муки, вымѣшать веселкой и отставить остудить, затѣмъ соединить съ дрожжевой опарой и, хорошо вымѣшавъ, положить сдобу: 15 желтковъ, стертыхъ съ 1 фунт. сахара, $1^1/_2$ фунта стертаго до помадки сливочнаго масла, положить 1 палочку ванили, изрѣзанной въ мелкiе кусочки или толченой съ сахаромъ и просѣянной. Всыпать 1 чайную ложку соли, все это хорошо перемѣшать и подбавить, сколько потребуется, муки; (должно пойти приблизительно 7—8 стакановъ) и тогда хорошо вымѣсить. Какъ только начнетъ тѣсто отставать отъ рукъ, положить въ него $^1/_4$ фунта промытаго кишмиша, $^1/_4$ фунта нарѣзанныхъ цукатовъ, хорошо перемѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Взойти должно хорошо, чтобы, примѣрно, поднялось вдвое. Разложить тѣсто въ формы не больше, какъ на половину, дать подойти въ формахъ и печь, какъ сказано выше.

468. Куличъ сдобный заварной. Приготовить опару изъ одной бутылки чуть теплаго молока, 10-ти золотниковъ дрожжей 3—4-хъ стакановъ муки-крупчатки. Выбить хорошенько веселкой и поставить въ теплое мѣсто. Этимъ временемъ влить въ кастрюлю 2 стакана молока, положить 2 сто-

ловыхъ ложки сливочнаго масла, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, всыпать въ кипящее молоко 1 стаканъ муки-крупчатки, хорошенько вымѣшать, покрыть и дать остыть. Когда опара подойдетъ, переложить въ нее заварное тѣсто, выбить веселкой, дать еще разъ подняться. Стереть 20 желтковъ съ 2 стаканами сахара, переложить въ тѣсто, положить по желанію духи (см. общія правила для изготовленія куличей), 2 чайныхъ ложки соли, хорошо смѣшать, прибавить стакана 2 муки мягкаго англійскаго размола, выбить, поставить въ теплое мѣсто подняться. Подогрѣть $1^1/_2$ фунта сливочнаго масла, вылить въ тѣсто и всыпать мягкой муки англійскаго размола столько, чтобы можно было вымѣсить веселкой. Кладутъ по желанію цукаты, коринку—не болѣе $^1/_2$ фунта каждаго. Давъ подняться, разложить въ формы, испечь.

469. Куличъ кондитерскій. Взявъ на 10 копѣекъ дрожжей (10—15 золотниковъ), положивъ въ чистую посуду (каменную банку или деревянную кадочку), развести дрожжи 5-ью стаканами чуть теплаго (подогрѣтаго) молока, всыпать стакановъ 8 крупчатой муки, хорошенько выбить веселкой опару, покрыть потеплѣе, поставить въ теплое мѣсто. Пока опара подходитъ, отдѣливъ 20—30 штукъ сырыхъ желтковъ, стереть ихъ съ 1 фунтомъ мелкаго сахара добѣла. Когда опара подойдетъ, положить въ нее желтки, хорошенько смѣшать, прибавить 2 чайныхъ ложки соли. Можно положить 10 зеренъ кардамона, истолченнаго съ сахаромъ и просѣяннаго, одну палочку ванили (истолченной также съ сахаромъ) и стертую на теркѣ цедру съ одного лимона; можно класть и настояннаго на водкѣ или спирту шафрана (1 чайную ложку). Рекомендуется класть духи въ смѣси, тогда тѣсто получается гораздо вкуснѣе, по желанію же, можно класть и специи одного сорта, удваивая ихъ порцію. Прибавляютъ 2—3 стакана мягкой муки англійскаго размола, хорошо смѣшиваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто подняться еще разъ; когда тѣсто поднимется, положить выбитаго въ помадку 2 фунта сливочнаго масла, смѣшать, влить 2—3 стакана холоднаго молока, всыпать муки столько, чтобы тѣсто было не особенно круто (фунта 3—4) и вымѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ веселки и рукъ. По желанію можно прибавить $^1/_2$ фунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, $^1/_2$ фунта коринки, $^1/_2$ фунта перебраннаго кишмиша, тѣсто хорошо перемѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Приготовивъ формы, смазать масломъ, посыпать крупчатой мукой. Когда тѣсто подойдетъ, выложить на посыпанный мукой столъ, раздѣлить на части и разложить по формамъ такъ, чтобы тѣсто занимало не больше полформы. Поставить въ теплое мѣсто, покрывъ;

и когда тѣсто подойдетъ такъ, что останется разстояніе пальца въ два до верха формы, поставить куличи въ печь (на 1 часъ).

470. Куличъ шафранный. Поставить опару изъ $^1/_8$ фунта дрожжей, $^1/_2$ бутылки подогрѣтыхъ слегка сливокъ и 2-хъ стакановъ муки англійскаго размола. Поставить, покрывши, опару въ теплое мѣсто; $2^1/_2$ стакана сливочнаго масла подогрѣть, остудить и сбить съ $^1/_2$ стаканомъ сахара добѣла веселкой (въ помадку). 20 штукъ свѣжихъ, отдѣленныхъ, сырыхъ желтковъ стереть съ 2-мя стаканами сахара добѣла, положить ихъ въ стертое масло и хорошенько выбить съ нимъ вмѣстѣ. Когда опара поднимется—положить стертую массу, смѣшать хорошенько и влить шафрану, настояннаго на водкѣ и процѣженнаго (2 чайной ложки); положить 2 чайныхъ ложки соли, всыпать муки (фунта 3), хорошенько выбить лопаточкой, чтобы тѣсто отставало отъ нея, положить цуката, коринки и кишмиша по $^1/_4$ фунта, перемѣшать и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда подойдетъ, разложить по формамъ, дать въ нихъ подняться и печь.

471. Кружевная баба. Просѣять 8 стакановъ пшеничной муки въ глубокую каменную чашку, сдѣлать посрединѣ въ мукѣ углубленіе, влить сюда, разведенные въ 2-хъ стаканахъ сливокъ, $^1/_4$ фунта дрожжей, и начать постепенно замѣшивать въ дрожжи веселкой лежащую кругомъ муку до тѣхъ поръ, пока не получится жидкая опара. Тогда, не высыпая остальной муки изъ чашки, поставить опару въ теплое мѣсто подниматься на одинъ часъ. Этимъ временемъ, отдѣливъ 40 штукъ желтковъ самыхъ свѣжихъ яицъ, стереть ихъ съ 3-мя стаканами мелкаго истолченнаго и просѣяннаго сахара, добѣла взбивая ихъ при этомъ въ пѣну. Когда опара хорошо поднимется—начать вводить въ нее по очереди желтки и остальную муку съ краевъ. Присоединяя желтки и муку, надо все время выбивать веселкой.

Хорошенько выбивъ, кладутъ 2 чайныхъ ложки соли и по желанію духовъ. Затѣмъ прибавляютъ въ тѣсто 1 фунтъ растертаго до-бѣла сливочнаго масла. Его надо предварительно распустить, а затѣмъ на льду выбить веселкой, пока не побѣлѣетъ. Хорошенько выбить тѣсто и поставить въ теплое мѣсто на $1^1/_2$—2 часа. Когда тѣсто хорошо поднимется—выкладываютъ его въ высокія формы, устланныя промасленной бумагой и посыпанныя сухарями. Когда тѣсто поднимется въ формахъ на $^3/_4$ формы—печь. Готовую бабу кладутъ на подушку и, пока она не остынетъ, перекатываютъ ее осторожно со стороны на сторону; остуживать бабу надо непремѣнно на подушкѣ, а не на рѣшетѣ, какъ другія печенія, потому что она очень нѣжна и можетъ сломаться.

472. Заварная баба на желткахъ. $1^1/_2$ стакана муки влить въ $1^1/_2$ стакана кипящаго молока, мѣшать хорошенько, не снимая съ плиты; когда остынетъ, влить въ тѣсто 50 желтковъ, процѣженныхъ и растертыхъ добѣла, положить осьмушку дрожжей, хорошо вымѣшать, покрыть салфеткой и дать подняться; послѣ чего всыпать чайную ложечку соли, 6 стакановъ муки, (всыпая понемногу) и хорошенько выбивать. Въ хорошо выбитое тѣсто влить $^3/_4$ стакана растопленнаго горячаго масла, еще выбить, всыпать 3 стакана сахара, истолченнаго съ $^1/_2$ палочкой ванили, и выбивать еще около часа, положить въ формы, (не болѣе $^1/_3$ всей формы), и поставить въ тепло подняться, послѣ чего поставить въ печь приблизительно на часъ, пробуя готовность лучинкой. Въ тѣсто можно положить, по желанію, изюма, кишмиша или мелко нашинкованнаго миндаля.

473. Мазурекъ миндальный. 1 фунтъ ошпареннаго, очищеннаго сладкаго миндаля и 10 шт. горькаго истолочь въ ступкѣ, прибавляя, по одному, 3 бѣлка. Толочь обязательно вмѣстѣ съ бѣлкомъ до тѣхъ поръ, пока образуется гладкая, тѣстообразная масса. Переложить эту массу на большое блюдо и, всыпавъ $1^1/_2$ фунта сахарной пудры, смѣсить хорошо руками, чтобы получился комокъ тѣста. Тѣсто раздѣлить пополамъ, раскатавъ изъ него (пересыпая сахарной пудрой) 2 одинаковыя по величинѣ лепешки, толщиной не болѣе $^1/_2$ пальца. Каждую лепешку положить на смазанный холоднымъ сливочнымъ масломъ бумажный (пергаментный) кружокъ и, сложивъ ихъ на противень, слегка подрумянить въ горячей печи. Вынувъ изъ печи и давъ остынуть, одну лепешку покрываютъ тонкимъ слоемъ варенья, накрываютъ ее другой лепешкой и украшаютъ сверху этотъ двойной мазурекъ цукатами, глазированными фруктами и т. п.

474. Мазурекъ миндальный. $^1/_2$ фунта сладкаго и 1[illegible] штукъ горькаго миндаля ошпарить, очистить, промыть въ холодной водѣ (чтобы былъ бѣлый), высушить на салфеткѣ, прозернуть сквозь машинку для терки миндаля, сложить въ ступку и толочь, прибавляя постепенно 2—3 штуки свѣжихъ, сырыхъ бѣлковъ. Когда миндаль хорошо истолчется, всыпать 2 стакана мелкаго сахара, переложить въ кастрюльку и поставить на плиту подогрѣть, помѣшивая, и, когда масса станетъ влажной и теплой, отставить на столъ, всыпать 2 столовыхъ ложки мягкой пшеничной муки; взбить въ густую пѣну 5—6 свѣжихъ бѣлковъ, выложить ихъ осторожно въ миндальное тѣсто и перемѣшать снизу вверхъ, чтобы не осѣдали. 2 желѣзныхъ листа смазать сливочнымъ масломъ, посыпать мукой и выложить на нихъ въ полъ-пальца толщиною тѣсто, придавъ форму длинныхъ

прямоугольниковъ, вершковъ 5 шириною и вершковъ 8 длиною. Испечь въ шкафу средней температуры. Когда лепешки подрумянятся (минутъ 15—20), вынуть, остудить, снявъ съ листа на столъ, смазать одну лепешку вареньемъ или абрикосовымъ пюре, прикрыть сверху другой, убрать глазурью и цукатами, посыпать очищенными рублеными фисташками. Очень вкусный мазурекъ получается, если вмѣсто миндаля взять грецкихъ орѣховъ, очистить, поставить на сотейникъ въ шкафъ подсушить, ошелушить возможно лучше отъ кожицы и поступить далѣе, какъ съ миндалемъ.

475. Мазурекъ, поднимающійся въ холодной водѣ. 3/4 ст. теплаго молока смѣшать съ 3/4 стак. желтковъ, влить туда на 5 коп. дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, положить 1 1/4 ф. муки, 3/4 стакана масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ. Положить затѣмъ тѣсто въ салфетку, вымазанную масломъ, перевязать, опустить въ холодную воду на всю ночь. Завязывать тѣсто такъ, чтобы въ салфеткѣ оставалось достаточно мѣста, а то тѣсту негдѣ будетъ подниматься. На другой день, когда тѣсто всплыветъ на верхъ, вынуть его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавить 1/3 стакана сахара, оставить на столѣ въ продолженіе часа, чтобы тѣсто слегка поднялось. Когда тѣсто поднимется, раскатать его тонко, положить на промазанную бумагу и на листъ. Посыпать изюмомъ, миндалемъ и сахаромъ. Положить листъ на короткое время передъ слабымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ переставить въ умѣренную печь, чтобы мазурекъ испекся и подсохъ.

476. Мазурекъ песочный. 1/4 фун. сливочнаго подогрѣтаго масла, остудивши, стереть добѣла съ 1/2 фун. сахара, мелко истолченнаго и просѣяннаго, прибавляя сюда же, не переставая мѣшать, по одному, 3 свѣжихъ яйца. Когда масса будетъ хорошо смѣшана, прибавить въ нее 1 стаканъ мягкой муки англійскаго размола и нѣсколько (5—7) зернышекъ истолченнаго съ сахаромъ и просѣяннаго кардамона, 3 зерна истолченной съ сахаромъ гвоздики, 1/2 палочки ванили, цедру съ 1/2 лимона, на кончикѣ ножа щепотку толченой корицы. Изъ бѣлой писчей бумаги вырѣзать кружечковъ 8, приблизительно величиною въ мелкую тарелку, намазать на каждый кружечекъ тѣста въ 1/4 пальца толщиною и, положивъ ихъ на желѣзный листъ, испечь въ шкафу средней температуры (мин. 15—20). Затѣмъ, снявъ ихъ съ бумаги (положивъ на столъ тѣстомъ внизъ, сдрать бумагу), осторожно (иначе переломаются) переслоить яблочнымъ пюре и уложить одинъ на другой кружечки стопкой

по 4. Сверху облить глазурью, посыпать изрубленнымъ чищеннымъ миндалемъ, убрать глазированными фруктами.

477. Пляцки по-польски. (Gateau à la polonaise). $^1/_8$ фунта дрожжей кладется въ каменную чашку и растворяется 2 стаканами чуть теплаго молока; туда всыпаются 3 стакана муки (англійскаго размола), выбиваются лопаточкой до гладкости; ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы хорошо поднялось. Затѣмъ, отдѣливъ 10 желтковъ отъ бѣлковъ и всыпавъ въ нихъ 1 фунтъ сахара, стираютъ до-бѣла желтки и кладутъ ихъ въ подошедшую опару и все вымѣшиваютъ. Къ этому прибавить 1 чайную ложку соли и стертую цедру съ 1 штуки лимона (по желанію и $^1/_2$ палочки ванили). Прибавивъ затѣмъ 2 стакана муки, и смѣшавъ все, добавляютъ $^1/_2$ стакана взбитыхъ бѣлковъ и $1^1/_2$ стакана подогрѣтаго сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. ошпареннаго, очищеннаго, очень мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, по $^1/_4$ фунта коринки и кишмиша, $^1/_4$ фунта мелко изрѣзаннаго цуката. Все вмѣстѣ вымѣшать и переложить на густо смазанный холоднымъ сливочнымъ масломъ и обсыпанный слегка мукой противень. Тѣсто разстилается такъ, чтобы оно было не толще 2 пальцевъ; затѣмъ даютъ тѣсту въ тепломъ мѣстѣ подойти настолько, чтобы поднялось вдвое. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, смазываютъ яйцомъ и густо посыпаютъ крупнорубленымъ миндалемъ. Поставить въ умѣренно-горячую печь не болѣе какъ на $^1/_2$ часа. Передъ тѣмъ, какъ вынуть, прокалываютъ пляцекъ въ 2—3 мѣстахъ заостренной лучинкой и если на ней не окажется сырого тѣста, то пляцекъ готовъ.

478. Глазурь для украшенія куличей и мазурекъ. 2 стакана сахарной пудры всыпать въ каменную чашку и, положивъ 2 сырыхъ бѣлка, хорошо стереть лопаточкой. Выжать сюда сокъ изъ 1 лимона. Съ лимоннымъ сокомъ надо хорошо протереть, чтобы масса была пышная, какъ взбитыя сливки, и тогда обмазывать предметъ, обсыпая его по усмотрѣнію рублеными, ошпаренными и очищенными фисташками, или разноцвѣтнымъ макомъ и драже.

Глазурь можно приготовлять разныхъ цвѣтовъ: шоколадную—2 чайныхъ ложки какао смѣшать съ 1 чайной ложкой горячей воды, прибавивъ къ глазури; кофейную—изъ крѣпкаго настоя кофе, желтую—изъ шафрана, оранжевую—изъ жженаго сахара, красную или розовую—изъ кошенили. Приготовленную глазурь надо до употребленія покрыть мокрой тряпочкой, чтобы не засыхала. Заливать можно ложкой и размазывать ножемъ, чтобы вездѣ былъ ровный слой. Для полученія узоровъ надо сдѣлать изъ писчей бумаги фунтикъ, въ видѣ воронки, подмазать, т.-е. склеить яйцомъ, подсушить и, надрѣзавъ конусъ въ

отверстіе булавочной головки, положить глазурь, а сверху зажать, т.-е. скрутить бумагу, чтобы не выходило назадъ. И послѣ этого выводить по куличу узоры желаемаго рисунка.

Печенье къ чаю.

479. Бисквитъ медовый. Разогрѣть $^1/_2$ фун. бѣлаго меда, процѣдить въ чашку и вымѣшать добѣла, прибавить стаканъ сахара, размѣшать. Отдѣлить отъ 18 яицъ бѣлки отъ желтковъ, желтки постепенно прибавлять въ медъ съ сахаромъ, взбивая проволочнымъ вѣнчикомъ; когда всѣ желтки взбиты, всыпать 1 фунтъ крупичатой муки, размѣшать. Взбить крѣпко бѣлки, положить въ приготовленное тѣсто, хорошенко завертывая бѣлки въ тѣсто, чтобы они хорошо смѣшались. Когда бисквитъ совершенно готовъ, класть въ гладкія формы, смазанныя масломъ, можно обсыпать форму мелко изрубленнымъ миндалемъ. Количество продуктовъ можетъ быть пропорціонально уменьшено.

480. Бисквиты заворотки. 10 желтковъ стереть добѣла. Полстакана сахару размѣшать съ $^1/_2$ стак. муки, взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, вмѣшать въ тѣсто, вылить на разогрѣтую, намазанную масломъ сковородку; поставить печь; когда испечется, сбросить на полотенце, намазать вареньемъ безъ сока, свернуть трубкой, порѣзать ломтями и подать.

481. Зандъ-тортъ. Отогрѣть до мягкости $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, всыпать въ него стаканъ сахара, размѣшать добѣла. Отъ 8 яицъ отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, желтки постепенно прибавлять въ масло и сахаръ, вымѣшивая, когда желтки всѣ будутъ положены, влить 10 капель лимоннаго масла и всыпать понемногу $^1/_2$ фунта мягкой муки, хорошенько вымѣшивая. Крѣпко сбить бѣлки и, соединивъ съ тѣстомъ, положить въ формы, смазанныя масломъ и посыпанныя миндалемъ, поставить печь, пробуя готовность лучинкой.

482. Гальманское чайное печенье. Высыпать на столъ 2 стакана мягкой муки, сдѣлать по серединѣ ямочку, вбить 4 яйца, положить 1 стаканъ чухонскаго масла, 10 капель лимоннаго масла, чайную ложку соли, $^1/_4$ чайной ложки толченаго аммонія, сахарной пудры и еще разъ перемѣсить. Чтобы разнообразить вкусъ печенья, приготовленное тѣсто можно раздѣлить на три части,—одну оставить такъ, какъ есть, въ другую прибавить каплю розоваго масла, и нѣсколько капель кармина, для полученія розоваго цвѣта, а въ третью часть прибавитъ

самаго мелкаго порошка корицы. Съ указанными добавленіями тѣсто еще разъ перемѣсить, скатать его веревочкой и надѣлать разныхъ крендельковъ, колечекъ, витушекъ, палочекъ и т. п., положить на листъ, смазать печенье сверху яйцомъ, или посыпать крупнымъ сахарнымъ пескомъ; другіе—мелкимъ миндалемъ, и поставить въ жаркую печь; какъ только заколеруются, вынимать. Если сверху сильный жаръ, прикрыть листомъ мокрой бумаги.

483. Сешъ. Чайное печенье. Очень недорогое печенье. Взять мягкой муки фунтъ, высыпать на столъ, сдѣлать ямочку, выпустить 2 яйца, положивъ 2 ложки масла и подливая молока, замѣсить крутое тѣсто, затѣмъ положить 2 столовыя ложки сахарной пудры, опять хорошенько вымѣшать съ нею тѣсто, чтобы было совершенно гладкое. Раскатать такъ тонко, какъ только можно; большой выемкой или стаканомъ нарѣзать кружковъ изъ этого тѣста, положить ихъ на листъ, смазанный масломъ, верхъ лепешки смазать яйцомъ и уложить мелкимъ цукатомъ или апельсинными корочками, а посрединѣ положить небольшой кучкой сахаръ. Заколеровать въ шкафу въ сильномъ жару.

484. Золотое американское печенье. 2 стакана масла сливочнаго растереть, чтобы получилась масса, похожая на сметану, 10 желтковъ растереть съ 2 стаканами сахара добѣла, выжать сокъ изъ одного апельсина, полкорки апельс. настоять на $^1/_4$ рюмки рома или водки; вымѣшать все вмѣстѣ съ $^3/_4$ фун. мягкой муки, надѣлать выемкой разной формы лепешекъ и испечь на листѣ, смазанномъ масломъ.

485. Кофейное печенье «Пасьянсъ». Смѣшать, сбивая вѣнчикомъ, на легкомъ огнѣ до густоты, 2 стакана сахара съ шестью бѣлками, а затѣмъ, не переставая мѣшать, всыпая постепенно $1^1/_2$ ф. озимой муки; можно прибавить немного ванили. Жидкое тѣсто высаживать изъ фунтика на листъ, смоченный масломъ и посыпанный мукой, разными фигурками. Дать немного постоять, чтобы подсохли, а затѣмъ поставить на 10—15 минутъ въ умѣренный жаръ.

486. Сахарныя лепешки—печенье. Взять четыре яйца, $^1/_2$ фунта муки, полстакана сахара, $^1/_4$ стакана тертаго шоколада, тѣсто размѣшивать подольше, класть на листъ, вымазанный воскомъ, чайной ложкой, печь въ умѣренномъ жару.

487. Лепешки соленыя. Замѣсить тѣсто изъ $^1/_2$ фунта муки, 1 стакана распущеннаго масла, чуточку воды и соли. Дать тѣсту полежать, тонко раскатать, вырѣзать выемкою кружки, наколоть, смочить водою, посолить сверху и испечь на намасленномъ листѣ.

488. Лепешки сливочныя. Замѣсить тѣсто изъ ½ фун. муки, ½ стакана масла, 3 столовыхъ ложекъ сахара, 1 яйца, 3 ложекъ сливокъ, чуть соли. Дать тѣсту полежать. Раздѣлить на двѣ части, раскатать каждую въ ½ пальца толщиной, и, пересыпавъ мукой, сложить обѣ части и вмѣстѣ раскатать, затѣмъ раздѣлить, смахнуть муку, сложить опять вмѣстѣ, нарѣзать вырѣзкою кружковъ, наколоть ихъ кухонной иглой, положить на намазанный листъ и испечь.

489. Хворостъ. Высыпать на столъ съ фунтъ мягкой муки, положить холоднаго размятаго кусочками чухонскаго масла 4 ложки, 10 желтковъ, сахарной пудры двѣ столовыя ложки, чайную ложку соли, замѣсить крутое тѣсто для лапши, раскатать тѣсто въ толщину бумаги, нарѣзать изъ него продолговатыхъ полосокъ, сдѣлать въ серединѣ разрѣзъ и просунуть въ него оба конца, вывернуть ихъ, опустить въ кипящій фритюръ, вынимать шумовкой на сито или пропускную бумагу, когда немного обсохнутъ, обсыпать сахарной пудрой.

490. Песочное печенье. Изъ стакана съ ¼ крупичатой муки, полстакана чухонскаго и ¼ стакана русскаго масла, четырехъ желтковъ и полстакана сахара приготовить тѣсто. Мѣсить тѣсто какъ можно быстрѣе, раскатать не особенно тонко и жестяными выемками нарѣзать кусочковъ разной формы; если нѣтъ выемокъ, то можно нарѣзать ножомъ продолговатыми кусочками, смазать желтками и испечь въ сильномъ жару. Когда готово, верхъ печенья можно смазать кондитерской помадкой, называемой шприцъ.

491. Лимонное печенье къ чаю. Отбить въ кастрюлю 4 яйца, положить 1 стаканъ сахара и сбивать вѣнчикомъ сначала на краю плиты, а когда сдѣлается тепло, то на столѣ; когда масса станетъ бѣлой, какъ сметана, влить 5—7 капель лимоннаго масла, перемѣшать и всыпать мягкой муки, чтобы получилось жидкое тѣсто. Склеить изъ бѣлой бумаги тюричекъ, съ отверстіемъ внизу въ толщину мизинца, положить тѣсто въ этотъ тюричекъ и выдавливать изъ него небольшими кружочками на листъ, протертый масломъ и обсыпанный мукой, посадить въ печь и испечь на легкомъ жару.

492. Медовые бисквиты. ¼ фунта бѣлаго меда разогрѣть, процѣдить въ чашку и вымѣшать добѣла, положить полстакана сахара и, прибавляя постепенно желтковъ, сбивать все проволочнымъ вѣнчикомъ, чтобы получилась бѣлая масса, въ родѣ сметаны, тогда всыпать стаканъ крупичатой муки, вымѣшать. Въ приготовленное такимъ образомъ тѣсто положить 10 сбитыхъ бѣлковъ, хорошенько вымѣшать, завертывая бѣлки въ тѣсто, чтобы они распредѣлились вездѣ равномѣрно; потомъ

положить въ форму, которую можно обсыпать мелко разрубленнымъ миндалемъ, смазавъ предварительно форму масломъ. Количество продуктовъ можно взять какое угодно, но въ указанной пропорціи.

493. Медовые пряники. Подогрѣть въ кастрюлькѣ $1/4$ фун. краснаго меда, всыпать въ него $3/4$ стакана сахара, помѣшивать, чтобы сахаръ разошелся. Когда сахаръ разойдется, положить чайную ложку истолченныхъ: корицы и 5 зеренъ гвоздики; всыпать $3/4$ стакана мягкой муки, взбить одно яйцо, положить чайную ложку аммонія, все вымѣшать хорошенько, затѣмъ выложить изъ кастрюльки на столъ, всыпать еще $3/4$ стакана муки и замѣсить тѣсто окончательно, чтобы отставало отъ рукъ. Раздѣлить на небольшіе шарики, положить на смазанный масломъ листъ, испечь не въ особенно сильномъ жару, отставить.

494. Коврижки. Взять три яйца, бѣлокъ сбить въ пѣну, желтокъ стереть съ двумя стаканами песка, смѣшать ихъ съ бѣлками, прибавить 2 стакана сметаны, положить по чайной ложкѣ толченой корицы и гвоздики, немного соды. Всыпать понемногу 2 стакана бѣлой муки. Пережечь 5 кусковъ сахара, облить ихъ водой и прибавить въ смѣсь и опять смѣшать. Смазать противень масломъ или воскомъ, выложить эту смѣсь, разравнять и поставить въ печь не очень жарко.

Попробовать, когда испеклось, ножомъ, если готово, то къ ножу не пристанетъ.

495. Коржики песочные. 2 стакана коровьяго масла, 1 стаканъ сахара, 2 яйца, $1^1/_2$ фун. муки. Масло тереть съ сахаромъ добѣла. Всыпать муку, хорошенько вымѣсить поставить, въ холодное мѣсто на 2 часа. Послѣ чего раскатать не очень толсто, вырѣзать коржики, помазать яйцомъ, печь на жестяныхъ листахъ, не въ очень горячей духовкѣ или печи.

496. Мятные пряники. Распустить стаканъ сахара въ полстаканѣ воды, дать распущенному сахару остынуть, всыпать 1 фунтъ озимой или мягкой муки, положить ложку аммонія и прибавить 6 капель мятнаго масла. Все хорошенько вымѣшать, получивъ не особенно крутое тѣсто, выдѣлывать небольшіе шарики и печь на смазанномъ масломъ листѣ. Сначала посадить въ печь одинъ шарикъ, для пробы, и посмотрѣть, хорошо ли тѣсто поднимется; пряникъ долженъ подниматься и осѣдать, въ то же время увеличиваясь въ объемѣ. Если плохо поднимается, чуть прибавить аммонія.

Аммоній можно также прямо всыпать въ распущенный сахаръ, а не въ муку. Можно прибавить въ тѣсто одно яйцо на эту пропорцію, и немного подсолнечнаго масла.

Обходятся такіе пряники 10 коп. фунтъ.

497. Мятный горошекъ. Приготовляется такъ же, какъ и мятные пряники, только нужно прибавить въ тѣсто на данную пропорцію столовую ложку нераспущеннаго сливочнаго масла.

498. Пальчики. 4 яйца, полстакана сахара, 1 ложку масла, замѣсить съ 1 ф. муки. Раскатать кругло, въ палецъ толщины, разрѣзать по вершку длиной и бросать въ кипящій фритюръ; когда подрумянится, сложить на сито, обсыпать сахарной пудрой.

499. Бѣлоснѣжный кэксъ. Сбить въ пѣну 8 бѣлковъ, прибавить 1 чайную ложку кремортартра и продолжать сбивать, всыпать полегоньку 1 стаканъ разбитаго въ пудру сахара $^{3}/_{4}$ ст. хорошо просѣянной муки, смѣшанной съ $^{1}/_{4}$ чайн. лож. соли. Всыпать $^{3}/_{4}$ чайной ложки истолчен. ванили. Положить въ сухую форму и печь 40—50 минутъ въ не слишкомъ горячей печи. Остудить въ формѣ. Печенье это очень капризное и требуетъ внимательнаго отношенія. Сажать въ печь надо немедленно по приготовленіи. Нельзя допускать холодный воздухъ проникать въ печь, поэтому заслонку или дверцу печи надо пріоткрывать чуть-чуть, если является необходимость посмотрѣть на печенье.

500. Англійскій кэксъ. 1 ф. отбитаго скалкой сливочнаго масла стереть, въ каменной чашкѣ, съ 1 ф. мелко истолченнаго сахара, до бѣлизны сметаны. Затѣмъ, когда масло будетъ достаточно выбито, мѣшая, положить 6 шт. яицъ, прибавляя ихъ постепенно, прибавить 1 зол. аммонія (углекислаго, покупается въ аптекарскомъ магазинѣ—«для пироговъ»), положить сюда же $^{1}/_{2}$ ф. мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, $^{1}/_{4}$ ф. коринки, $^{1}/_{4}$ ф. кишмишу, $^{1}/_{4}$ ф. мелко истолченнаго сладкаго миндаля; прибавить лимонной и апельсинной цедры, ванили $^{1}/_{2}$ пал. Перемѣшать хорошенько, всыпать 1 стаканъ мягкой муки англійскаго размола и одинъ стаканъ крупичатой муки, перемѣшать тщательно, но по возможности быстро. Взявъ глубокій сотейникъ, застелить бумагой, смазать масломъ, посыпать мукой и положить тѣсто такъ, чтобы оно занимало не болѣе $^{2}/_{3}$ формы. Поставить печь въ шкафъ средней температуры на часъ. Проба узнается лучинкой, какъ и куличи.

501. Галетки съ миндалемъ. Высыпавъ на столъ 1 ф. муки, сдѣлать посрединѣ ямку, положить $^{1}/_{2}$ ф. отжатаго сливочнаго масла, $^{1}/_{4}$ ф. мелкаго сахара, $^{1}/_{4}$ ф. ошпареннаго, очищеннаго и истолченнаго, какъ можно мельче, съ 1-мъ сырымъ бѣлкомъ сладкаго миндаля и 5—6 зер. горькаго, прибавитв въ тѣсто еще 2 бѣлка и замѣсить тѣсто; мѣсить рекомендуется не долго. Раскатавъ тѣсто въ $^{1}/_{4}$ пальца толщиною, вырѣзать выемкой или стаканомъ кружечки и, сложивъ на листъ, испечь въ жаркой печкѣ.

502. Галетки съ кремомъ. 6 желтковъ, 6 лож. сахара, тертой цедры, съ $^1/_2$ лимона, мѣшать, пока желтки не побѣлѣютъ, положить 2 лож. растопл. масла, 5 лож. муки, размѣшать, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и смѣшать. Выложить массу въ плоскую, намазанную масломъ форму, поставить въ печь; когда пирожное будетъ до половины готово, разрѣзать на продолговатые кусочки и допечь до готовности, вырѣзать со дна немного тѣста, нафаршировать заварнымъ кремомъ, слѣпить попарно.

503. Пирожное Матильда. Стереть 4—5 желтковъ съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахара, влить $^1/_4$ ф. подогрѣтаго сливочнаго масла; смѣшать, всыпать $^3/_4$ ф. муки, опять смѣшать и положить сбитые 4—5 бѣлковъ. Смѣшать до гладкости, влить рюмку рома, положить стертой съ лимона или апельсина цедры, немного ванили. Сложить тѣсто въ маленькія формочки, посыпанныя мукой; поставить на листъ, держать въ печи минутъ 20. Вынуть изъ печи, смочить сиропомъ съ ромомъ, сложить на блюдо.

504. Тарталетки «Конде». Замѣсить разсыпчатое тѣсто изъ 2 стак. муки англійскаго размола; стереть 2 яйца съ 3 стол. ложками мелкаго сахара, прибавить $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, стертаго лопаточкой добѣла, положить всю массу въ муку, размѣшать (долго не мѣсить) и раскатать скалкой лепешку въ $^1/_4$ пальца толщиною.

Выбрать выемкой кружочки соразмѣрно величинѣ формочекъ, уложить ихъ въ формочки, смазанныя масломъ и посыпанныя мукой; тѣсто должно закрывать дно формочекъ и подниматься по краямъ формочекъ до верху. Внутрь надо насыпать гороха или фасоли (чтобы тѣсто не спадалось и не сползало съ краевъ) и поставить на листѣ въ печку минутъ на 15—20. Когда испекутся, вынуть, перевернуть каждую формочку на столъ, вытряхнуть горохъ. сложить тарталетки на блюдо и наполнить свареннымъ въ видѣ густой каши, въ молокѣ съ ванилью и сахаромъ, рисомъ. Сверхъ риса на каждую тарталетку положить по цѣльному абрикосу, сваренному съ сахаромъ какъ для компота, и залить абрикосовымъ пюре. Сверху посыпать нашинкованнымъ поджареннымъ миндалемъ.

505. Коржики на сметанѣ. 1 ф. крупичатой муки высыпать на столъ, сдѣлать ямку; положить въ середину $^1/_2$ ф. сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 чайн. ложки соли, $^1/_2$ ф. стертаго въ помадку сливочнаго масла, хорошенько смѣшать, раскатать лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиной; вынувъ стаканомъ кружочками, сдѣлать сверху узоръ квадратиками—посредствомъ легкаго нажима ножомъ, сложить на листъ, смазать яйцомъ, поставить

въ печку на 15—20 минутъ. Сложить на блюдо, пересыпая (по желанію) сахарной пудрой.

506. Яблочное пирожное. Раскатать тонко слоеное тѣсто, раздѣлить его пополамъ; изъ половины сдѣлать прямоугольный блинъ, въ размѣръ имѣющагося противня или листа, и испечь блинъ до половины готовности, чтобы былъ сыроватымъ, затѣмъ положить на этотъ блинъ тонко нарѣзанныхъ яблоковъ, или густого яблочнаго пюре, посыпать сахаромъ и немного корицей, накрыть другимъ блиномъ, приготовленнымъ изъ оставшагося тѣста. На верхнемъ блинѣ провести вилкой наискось крестообразныя полосы, смазать яйцомъ, посыпать крупнымъ сахарнымъ пескомъ, проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой, чтобы тѣсто не пузырилось, и поставить печь до готовности хорошо заколеровавъ. Испеченное пирожное остудить и нарѣзать продолговатыми ровными п орціями.

507. Сухарики къ коф.. 4 яйца и 2 стакана сахара стереть. Прибавить, мѣшая, 2 стакана муки, 1 стаканъ очищенныхъ, нашинкованныхъ грецкихъ орѣховъ и 1 стаканъ изюма, постепенно смѣшать съ массою. Прибавивъ 3-й стаканъ муки, замѣсить тѣсто. Положить 1 чайную ложку соды. Промѣсивъ хорошенько тѣсто, поступить съ нимъ такъ же, какъ для обыкновенныхъ сухарей. Печь недолго. Вынувъ, дать остыть на рѣшетѣ, а затѣмъ нарѣзать сухарики, уложить на противень и поставить ненадолго въ печь, чтобы сухарики подсохли.

508. Соленое печенье. Хорошенько смѣшать 1 ф. муки англійскаго размола, 1 ст. ложку соли, 1/2 ф. сливочнаго масла, 7—8 золотниковъ воды, 1/2 стак. холодной воды, скатать руками въ колбасу въ палецъ толщиной, нарѣзать на вершковые кусочки и положить на листъ, смазанный масломъ, смазать сверху желткомъ, посыпать тминомъ и испечь.

509. Англійское печенье. Замѣсить тѣсто изъ 1. ф. муки англійскаго размола, 1/2 ф. сахара, 2-хъ стол. ложекъ сливокъ. Сдѣлавъ ямку въ мукѣ, высыпать въ середину сахаръ, влить сливки, прибавить чайную ложку (вершокъ) ванили, толченой съ сахаромъ, смѣшать хорошенько сахаръ съ ванилью и со сливками; выбивъ хорошенько 1/2 ф. сливочнаго масла скалкой, чтобы оно было эластичнымъ, положить въ муку и, постепенно вбирая муку внутрь, вымѣсить хорошенько тѣсто, но мѣсить недолго (иначе тѣсто будетъ тягучее, а не разсыпчатое). Раскатать тѣсто въ лепешку скалкой (лучше рубчатой), въ 1/4 пальца толщиною, вынуть выемкой или рюмкой кружечки; для такихъ сухихъ печеній продаются жестяныя выемки различной формы. Сложить печенье на сухой листъ и наколоть сверху вилкой (чтобы не вздувалось пузырями) и поставить въ печь. Какъ зарумя-

нятся, вынуть, остудить (если сложить горячими, будутъ отзываться масломъ) и сложить въ жестянку или глиняную чашку. Это печенье можетъ лежать продолжительное время, не портясь.

510. Баба. 3 стакана теплаго молока, $^1/_8$ ф. сухихъ дрожжей, 2 ф. муки крупичатой, 4 яйца, $^1/_4$ ф. масла топленаго, коринки, кардамона и сахара, по вкусу, а по желанію можно и цукатъ; все это хорошо вымѣшать и выбить, формы смазать масломъ и обсыпать сухарями; тѣсто налить въ формы менѣе и, когда тѣсто хорошо подойдетъ въ формахъ, ставить въ горячую печь или въ духовку. Готовность бабы узнать соломинкой.

511. Марципаны къ кофе и шоколаду. $^1/_4$ ф. очищеннаго и сухого миндаля столочь въ ступкѣ. Когда миндаль будетъ уже истолченъ, добавлять постепенно 3 сырыхъ бѣлка, не переставая толочь, пока не получится тѣсто. Тогда прибавить $^3/_4$ ф. мелкаго сахара, протолочь еще немного, чтобы сахаръ хорошо перемѣшался. Посыпать столъ или доску немного сахаромъ, выложить тѣсто и выдѣлывать изъ него разныя фигурки. Покрыть ихъ глазурью, или положить на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, и печь въ легкой духовкѣ.

512. Бисквитъ на 3 яйцахъ. Взять три яйца, разбить, не отдѣляя бѣлковъ, всыпать 1 ст. сахарнаго песка, смѣшать получше, положить $^1/_2$ ст. сметаны, опять смѣшать, прибавить $1^1/_2$ стак. муки и 1 чайн. ложку соды, все лучше смѣшать и поставить въ печь на 15 мин.

513. Сухое безе. Взбить 1 стаканъ бѣлковъ; когда получится густая пѣна, прибавлять по столовой ложкѣ сахарной пудры; продолжать бить, пока не вобьется цѣлый стаканъ пудры. Когда получится крѣпкая, пышная масса, приготовить листы, смазавъ ихъ масломъ и посыпавъ мукой. Брать ложкой сбитые бѣлки, раскладывать въ видѣ пирожковъ, сверху густо посыпать мелкимъ сахаромъ; поставить въ негорячую печь, гдѣ пирожное должно сидѣть 2—3 часа. Вынуть, снять съ листа, подавать съ взбитыми сливками.

514. Медовики. Взять $1^1/_4$ ф. хорошаго жидкаго меда, разогрѣть до пара, но чтобы не кипѣлъ. Положить 1 ф. муки крупчатки и мѣшать цѣлый часъ. Тогда положить два яйца, $^1/_2$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ чайной лож. лимонной цедры и одну ложечку чайную, ровно съ краями, соды; все это хорошо размѣшать и класть въ бумажныя формы, хорошо вымазанныя масломъ. Тѣсто класть въ форму въ палецъ толщиной и ставить на листѣ печь. Готовность пряниковъ узнавать соломинкой;

когда при погруженіи соломинки въ тѣсто, она будетъ совсѣмъ сухою, значитъ, пряники готовы.

515. Пирогъ Буфе. Отдѣлить въ чашку 10 желтковъ отъ бѣлковъ (бѣлки же для взбивки поставить въ холодное мѣсто); всыпать въ желтки 1 фунтъ мелкаго сахара и хорошо взбить вѣнчикомъ или деревянной ложкой добѣла и сюда же стереть на теркѣ цедру съ 1 лимона, сокъ выжать; 1 фунтъ сливочнаго масла слегка подогрѣть на столько, чтобы можно было его стереть лопаточкой до бѣлизны и густоты хорошей сметаны; переложить масло въ желтки, хорошо смѣшавъ, всыпать 1 фунтъ пшеничной муки, $^1/_2$ фунта чистаго изюма, взбить оставшіеся бѣлки въ густую пѣну, переложить въ тѣсто и, хорошо перемѣшавъ, выложить въ смазанную и посыпанную мукой бисквитную форму такъ, чтобы форма была наполнена не болѣе какъ на половину или на $^3/_4$, поставить въ не слишкомъ жаркую печь отъ $^3/_4$ до 1 часа (смотря по величинѣ формы), вынуть, дать остыть, сложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой. (Этотъ пирогъ подается, какъ печенье къ чаю и удобенъ тѣмъ, что можетъ долго стоять и не портиться.)

516. Пирожки съ черносливомъ. Сваривъ до мягкости 1 фунтъ чернослива, откинуть на рѣшето, выбрать косточки, изрубить помельче ножомъ, положить въ миску, всыпать $^3/_4$ стакана сахара, немного толченой ванили или стертой лимонной цедры, перемѣшать и отставить. Замѣсить тѣсто изъ $^1/_4$ ф. или $^1/_2$ стакана муки, 4 столовыхъ ложки сметаны, $^1/_4$ фунта отжатаго сливочнаго масла, 4 столовыхъ ложекъ сахара, положить вершокъ истолченной съ сахаромъ (1 столовую ложку) и просѣянной ванили, раскатать тѣсто скалкой въ лепешку ($^1/_4$ пальца толщиной), выбрать выемкой или стаканомъ кружечки, разложить въ середину каждаго фаршъ изъ чернослива и загнуть края тѣста, придавъ форму пельменей. Сложивъ на листъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь минутъ на 15. Вынувъ изъ печки, подрѣзать ножомъ съ листа, сложить на блюдо и подать.

517. Пирожки сладкіе. „Капризъ“ Истолочь $^1/_4$ фунта нечищеннаго миндаля (т.-е. въ шелухѣ), положить 1 яйцо, потолочь еще немного такъ, чтобы миндальная масса была тѣстоообразная. Переложить изъ ступки въ какую-нибудь чашку, всыпавъ $^1/_4$ фунта сахарной пудры и, стеревъ съ $^1/_2$ апельсина цедру, хорошо вымѣшать веселочкой, потомъ всыпать $^1/_4$ фунта муки, смѣшать; затѣмъ сюда же положить взбитыхъ въ густую пѣну 4 бѣлка, слегка вымѣшать до гладкости; наполнить этой массой обмасленныя и обсыпанныя мукой тарталетныя формочки, обсыпать сахарной пудрой, испечь вь умѣренномъ жару. Выбрать

на блюдо, обмазать абрикосовымъ мармеладомъ и посыпать рублеными фисташками.

Торты.

518. Тортъ или пирожки Мадленъ. Стереть $^1/_2$ фунта сливочнаго масла съ $^1/_2$ фунта мелкаго сахара добѣла и положить, постепенно прибавляя по одному, 6—7 штукъ сырыхъ желтковъ. Когда масса будетъ хорошо выбита веселкой—положить 1 стаканъ муки-крупчатки и $^1/_4$ фунта поджареннаго до розоваго состоянія очищеннаго миндаля, провернутаго сквозь машинку. Затѣмъ присоединить, осторожно помѣшивая, оставшіеся (6—7 штукъ) бѣлки, сбитые въ густую пѣну, перемѣшать и выложить массу въ сотейникъ, величиною съ тарелку, подмазанный масломъ и посыпанный мукой, поставить въ шкафъ минутъ на 20. Какъ зарумянится, вынуть, сложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Если желательно раздѣлать пирожки, берутъ формочки, употребляемыя для печенья тарталетокъ, смазываютъ масломъ и, наполнивъ ихъ не доверху массой, ставятъ въ шкафъ средней температуры минутъ на 15. Это печенье хорошо къ чаю, оно долго не портится.

519. Тортъ миндальный. 1 фунтъ масла растереть до бѣла, $1^1/_4$ фунт. сахара и 8 желтковъ мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ, тогда смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго изрубленнаго миндаля, $^1/_4$ фунта муки, пѣну отъ 8 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму и печь (порцію можно по желанію уменьшить или увеличить).

520. Гато Александринъ (пироги и печенье). Положить на доску или на столъ $^1/_2$ фунта муки англійскаго размола, сдѣлать посреди ямку, вбить 2 яйца, положить полстакана мелкаго сахару, стереть цедру съ 1-го лимона, перемѣшать веселочкой или рукой такъ, чтобы тѣсто было не гуще сметаны (муку всю не смѣшивать), положить $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, хорошо отжатаго (чтобы не разсыпалось, а было бы мягко) и замѣсить съ остальною частью муки (мѣсить недолго) такъ, чтобы масло было хорошо смѣшано съ мукой, раздѣлить на 2 части, раскатать скалкой осторожно, толщиною въ $^1/_4$ пальца, переложить на листъ, одну лепешку смазать сверху яйцомъ и посыпать мелкимъ сахаромъ. Обѣ лепешки надо хорошо поколоть вилкой или ножемъ (чтобы не вздувались) и испечь. Когда порозовѣютъ, вынуть изъ печки, на несмазанную лепешку положить яблочнаго или абрикосоваго пюре, а другой покрыть сверху пюре, слегка придавить, т. е.

придать форму цѣльнаго пирога. Изъ этого тѣста можно дѣлать пироги съ разными фруктами, а также мелкое печенье птифуръ къ чаю. Раскатавъ скалкой не очень тонко, вырѣзать выемками или рюмкой формочки, смазать яйцомъ, посыпать изрубленнымъ миндалемъ и испечь.

521. Парижскій тортъ. $^1/_2$ фунта холоднаго сливочнаго масла растереть съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара, двумя стаканами крупичатой муки и 6 желтками, прибавить къ смѣси немного цедры, ванили и флеръ-д'-оранжеваго масла. Выложить это тѣсто на пирожную доску, чуть-чуть посыпанную мукой, и замѣсить его, отнюдь не насыпая на тѣсто муки; затѣмъ раскатать скалкой тѣсто въ палецъ толщиной, вырѣзать формой два кружка, и испечь ихъ порознь. Потомъ оба кружка остудить и соединить вмѣстѣ, положивъ между ними пюре изъ абрикосовъ.

522. Пирогъ миланскій. Отдѣлить 5 штукъ желтковъ въ глубокую чашку, всыпать $^1/_2$ стакана ($^1/_4$ фунта) мелкаго сахара и стереть хорошенько вѣнчикомъ. Когда желтки хорошо сотрутся, всыпать $^1/_2$ стакана крупичатой муки и смѣшать веселкой. Потомъ, сбивши въ густую пѣну бѣлки, соединить съ желтками и, перемѣшавши осторожно веселкой, переложить въ смазанный масломъ и обсыпанный мукою сотейникъ, величиною съ тарелку, поставить въ духовой шкафъ минутъ на 20, испечь. Когда бисквитъ испечется, вынуть, остудить, не вынимая изъ сотейника, затѣмъ выложить на рѣшето, дать остыть совершенно и, разрѣзавъ на 3 лепешки параллельно поверхности, переслоить яблочнымъ пюре. Пюре приготовляется такъ: испечь 5 штукъ яблокъ, протереть сквозь рѣшето и проварить массу съ 1 стаканомъ мелкаго сахару. Переслоивши лепешки пюре, верхнюю смазывать густо поверхъ тѣмъ же пюре. Пирогъ сложить на желѣзный листъ и убрать сверху меренгами, которыя приготовляются такъ: взбивъ въ густую пѣну 1 стаканъ свѣжихъ бѣлковъ, кладутъ въ нихъ чайную ложку лимоннаго сока, взбиваютъ еще немного и, отложивъ вѣничекъ, кладутъ $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара, перемѣшиваютъ хорошенько, осторожно, веселкой или ложкой; затѣмъ надо взять часть массы, помазать ровнымъ слоемъ поверхъ пирога, сгладить ножомъ, а другою, сложивши въ бумажный фунтикъ, украсить пирогъ сверху: сдѣлать рѣшетку или выпустить шариками, обсыпать сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ легкій шкафъ, подсушить. Какъ только верхушки пирога порозовѣютъ—вынуть, остудить и подать.

523. Тортъ изъ черныхъ сухарей. Высушить $^1/_2$ фунта чернаго хлѣба, нарѣзаннаго ломтиками, истолочь, просѣять сквозь ѣосате сито, чтобы было не меньше $^1/_4$ фунта ($^1/_2$ стакана толченыхъ

сухарей). Стереть 5 желтковъ съ $1/2$ стаканомъ сахара, положить сюда же истолченные сухари, смѣшать; взбить въ густую пѣну 5 бѣлковъ, перемѣшать съ массой и положить въ сотейникъ смазанный масломъ и посыпанный черными сухарями, поставить въ шкафъ на 15—20 минутъ. Вынувъ, положить на рѣшето, остудить, разрѣзать тонкимъ ножомъ пополамъ на 2 лепешки, переслоить заварнымъ кремомъ, сложить одна на одну, оставшимся кремомъ смазать сверху и посыпать рублеными фисташками или поджареннымъ изрубленнымъ миндалемъ. Края торта можно убрать половинками грецкихъ орѣховъ. Заварной кремъ приготовляется такъ: въ кастрюльку отбиваются 2 яйца, 1 столовая ложка муки, $1/2$ стакана сахара, 1 стаканъ горячаго молока, $1/4$ фунта мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, ставится на плиту и проваривается до густоты сметаны, при постоянномъ помѣшиванiи. Отставить—остудить. Отдѣльно отжать $1/4$ фунта сливочнаго масла, стереть въ помадку и прибавить постепенно, при помѣшиванiи, въ приготовленный кремъ.

524. Монашескiй тортъ. Размочивъ около фунта ржаного хлѣба, растереть его ложкой, если хлѣбъ очень мягокъ, отжать излишекъ воды такъ, чтобы тѣсто не было слишкомъ жидко. Прибавить желтки, растертые съ сахаромъ, масло, немного лимонной корки, сладкiй мелко истолченный миндаль и взбитые въ пѣну бѣлки. Смѣшать всю массу такъ, чтобы получилось довольно крутое тѣсто. Положить его въ форму, обмазанную масломъ. Сверху положить слой мармелада изъ сливъ. Запечь въ горячемъ шкафу. Для мармелада отварить въ водѣ сливы, протереть сквозь сито и уварить съ сахаромъ до надлежащей густоты.

525. Тортъ съ кремомъ. Въ $1/4$ фунта мелкаго сахара отбивать по одному 4—5 желтковъ. Мѣшать, пока не побѣлѣетъ. Прибавить $1/8$ фунта озимой муки, сбить бѣлки и положить въ три прiема. Когда будетъ смѣшано, положить 6 золотниковъ (1 столовую ложку) растопленнаго масла; смѣшать осторожно и выложить въ намазанную форму (застланную бумагой). Посадить въ среднюю печь на 20 минутъ. Остудить и разрѣзать на двѣ или три части и приготовить кремъ: $1/2$ фунта сахара, $1\,1/4$ стакана сливокъ, ванили—поставить варить, безпрерывно мѣшая, до ниточки. Проба ниточки дѣлается такъ: взять съ лопаточки двумя пальцами и растягивать ихъ. Снять, остудить до температуры парного молока. Положить сливочнаго масла и сбивать до тѣхъ поръ, пока кремъ сдѣлается бѣлымъ, легкимъ и пышнымъ. Этотъ кремъ прокладывается между пластами приготовленнаго торта и имъ же убирается тортъ сверху, при помощи бумажнаго фунтика.

526. Пирогъ миль-фейль изъ орѣховъ. Истолочь 1 фунтъ каленыхъ очищенныхъ орѣховъ съ 1-мъ фунтомъ мелкаго сахара, переложить въ миску, прибавить 3 столовыхъ ложки картофельной муки и 10 штукъ взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, хорошо перемѣшать и выложить массу на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, разгладить ножомъ такъ, чтобы получилась лепешка величиною въ большую тарелку и толщиною въ палецъ, такихъ лепешекъ выйдетъ 4—6. Печь надо въ легкомъ жару, какъ зарумянится, вынуть, остудить, переслоить какимъ угодно мармеладомъ или кремомъ, сложить лепешки одну на другую, облить верхнюю глазурью или помадкой и убрать вареньемъ изъ фруктъ.

527. Тортъ съ каймакомъ. Отдѣливъ 5 желтковъ отъ бѣлковъ, стереть съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара добѣла, прибавить затѣмъ постепенно 3 столовыхъ ложки муки-крупчатки, прибавить сюда же стертой съ 1/2 лимона цедры. Затѣмъ, взбивъ въ густую пѣну 5 штукъ бѣлковъ, положить въ желтки, осторожно тщательно перемѣшать, переложить въ смазанный масломъ и посыпанный мукой сотейникъ, величиною въ тарелку, поставить въ шкафъ средней температуры минутъ на 20. Вынувъ изъ печи, переложить на рѣшето—дать остыть.

Приготовить каймакъ: вливъ въ кастрюльку 1/2 бутылки сливокъ, положить 1/2 палочки ванили, 1/2 фунта мелкаго сахара и поставить варить: дать покипѣть минутъ 15, чаще мѣшать, чтобы не пригорѣло, пока не будутъ вскакивать сверху большіе пузыри и цвѣтъ изъ бѣлаго перейдетъ въ кремовый, сейчасъ же отставить, остудить, влить сюда сокъ изъ 1/4 лимона, 1 рюмку рома, перемѣшать хорошенько. Стереть въ помадку 3/8 фунта сливочнаго масла, (если оно застывшее, его надо немного разогрѣть), соединить съ каймакомъ и хорошенько выбить веселкой.

Разрѣзать бисквитъ въ 2—3 круга (параллельно поверхности), густо побрызгать ихъ остывшимъ сиропомъ (1/2 стакана сахара смочить 1/2 стаканомъ воды, распустить на огнѣ и влить въ него 1 рюмку мараскину или рому) и переслоить лепешки каймакомъ. Сверху тортъ также смазать каймакомъ и посыпать рубленными фисташками или поджаренными миндалемъ.

Пасхи.

Творогъ, употребляемый для пасхи, надо прежде всего отжать и, завернувъ въ салфетку или тряпочку, положить подъ прессъ, чтобы изъ него вытекла вся жидкость.

528. Пасха обыкновенная сырая № 1. Взять 5—6 фун. творогу (вѣсъ въ сыромъ видѣ), протереть сквозь сито, положить 3—4 стакана сахара, 2 стакана сливочнаго или чухонскаго масла, хорошенько растереть до гладкости, вбить, по одному, 4—5 яицъ, вымѣшивая, положить 1 палочку ванили или корицы, истолченной съ сахаромъ, полтора—два стакана густой сметаны, протереть хорошенько еще разъ, положить 1 стаканъ очищеннаго и промытаго изюма—кишмиша или коринки, вымѣшавъ, все вмѣстѣ сложить въ пасочницу такъ, чтобы творогъ былъ выше краевъ, обложивъ пасочницу внутри тонкой, мокрой тряпкой, расправивъ гладко, концами которой закрытъ творогъ, чтобы не было складокъ, положить сверху дощечку и камень, поставить на сутки на холодъ. Въ пасху можно класть также нарѣзанный мелко цукатъ, лучше лимонный или апельсинный.

Фисташковая пасха дѣлается, какъ и первая, съ добавленiмъ, полутора стакана мекло изрубленныхъ фисташекъ.

529. Пасха заварная «царская» № 2. 5 фун. отжатаго творогу протереть сквозь сито, положить 2 стакана сливочнаго масла, 3—4 стакана самой лучшей сметаны, 6—8 яицъ, все вмѣстѣ хорошенько растереть, сложить въ кастрюлю и поставить на плиту, мѣшая, чтобы не пригорѣла; какъ только начнутъ показываться пузырьки, снять съ огня и поставить на ледъ или въ холодную воду, безпрерывно мѣшая, пока не остынетъ; всыпать полтора стакана сахара, положить палочку ванили, истолченной съ сахаромъ и полстакана мелко изрубленнаго миндаля сладкаго, съ прибавленiемъ 3—4 горькихъ миндалинъ, по желанiю, положить коринки или кишмиша, все хорошенько перемѣшать и выложить въ пасочницу.

530. Пасха сливочная № 3. Протирается до гладкости творогъ со сливочнымъ масломъ, ванилью и сахаромъ, отдѣльно же 1 бутылка сливокъ сбивается вѣнчикомъ въ густую пѣну, какъ для крема, и затѣмъ соединяется съ творогомъ и хорошенько вымѣшивается. Всѣ остальныя специи кладутся также, смотря по тому, что кому нравится, во всемъ остальномъ поступать такъ, какъ и въ другихъ случаяхъ.

531. Пасха сырая № 4. Растереть добѣла фунтъ сливочнаго масла съ четырьмя желтками, присоединяя ихъ по одному и

добавляя понемногу фунтъ ванильнаго сахара. Протереть черезъ сито $2^1/_2$ фунт. творогу (отжатаго отъ сыворотки), соединить масло съ творогомъ и стаканомъ самой лучшей сметаны или густыхъ сливокъ, растирать и мѣсить часъ. Затѣмъ взбить $^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ и два бѣлка и соединить съ приготовленнымъ творогомъ, прибавивъ мелко нарѣзаннаго цуката, хорошо очищенныхъ и промытыхъ изюма и коринки. Все еще разъ перемѣшать, уложить въ пасочницу, прикрыть крышкой, наложить прессъ и поставить на сутки въ холодное мѣсто.

532. **Пасха миндальная № 5.** 2 фунта отжатаго творогу протереть сквозь сито и хорошенько растереть съ фунтомъ сливочнаго масла и стаканомъ сахара. Истолочь стаканъ сладкаго очищеннаго миндаля съ 10 шт. горькаго, разбавляя стаканомъ сливокъ, выжать его и выжимки вновь протолочь и выжать. Полученныя миндальныя сливки соединить съ приготовленнымъ творогомъ, растирая и вымѣшивая не менѣе часа. Затѣмъ поступать такъ же, какъ выше указано. Въ эту пасху ни изюма, ни цуката не кладется, а вынутую изъ формы пасху можно убрать о.ищеннымъ миндалемъ.

533. **Шоколадная пасха № 6.** 2 фунта творога протереть тщательно съ $^1/_2$ фунтомъ сливочнаго масла и 2 стаканами хорошей сметаны, послѣ чего прибавить стаканъ сливокъ и $^1/_2$ фунта истертаго на теркѣ шоколада и фунтъ ванильнаго сахара, вымѣшать и растирать до тѣхъ поръ, пока совершенно не будетъ шоколадныхъ крупинокъ и масса не сдѣлается однообразной. Въ дальнѣйшемъ поступать, какъ сказано выше.

Примѣчаніе: 1) Всѣ пасхи необходимо держать на холодѣ, накрывая намоченной тряпочкой. 2) Если пасха окажется жидка, то слѣдуетъ сложить ее опять въ пасочницу и положить подъ гнетъ. 3) Всякія пряности, какъ-то: коринка, изюмъ, миндаль, корица, кардамонъ и проч., кладутся по желанію и вкусу, такъ какъ главныя основныя части пасхи суть: творогъ, масло сметана и сахаръ, отъ достоинства и количества которыхъ зависитъ вкусъ пасхи. 4) Указанное количество продуктовъ можно пропорціонально увеличивать и уменьшать въ зависимости той или иной надобности, смотря по семьѣ. Изъ указаннаго количества выйдетъ или одна большая пасха, или же двѣ среднихъ.

534. **Пасха обыкновенная.** Протереть 4 фунта хорошаго творога сквозь сито, сложить въ каменную чашку, прибавить 2—3 стакана хорошей сметаны, смѣшать тщательно, положить ванили, 1 фунтъ стертаго съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара въ помадку сливочнаго масла, истолченнаго съ сахаромъ (1 стаканъ), $^1/_2$ фунта сладкаго и 6 штукъ горькаго миндаля, хо-

рошо выбить лопаточкой и, переложивъ въ пасочницу, положить подъ гнетъ.

535. Пасха вареная. 4 фунта тертаго творога сложить въ кастрюлю, взбивъ 4—5 сырыхъ желтковъ, всыпавъ 3—4 стакана сахара и палочку ванили, разрѣзанную вдоль пополамъ. Затѣмъ, вливъ 1 стаканъ подогрѣтаго сливочнаго масла, положить 2 стакана сметаны, прибавить $^1/_4$ чайной ложки соли и, поставивъ на плиту, прогрѣвать всю эту массу непрерывно помѣшивая ее, пока хорошо не нагрѣется (температура приблизительно 40—45 гр. по Реомюру).

Отставивъ пасху, даютъ ей остыть въ той же посудѣ, а послѣ охлажденія перекладываютъ въ форму и кладутъ гнетъ.

536. Пасха боярская. 2 фунта творога протереть сквозь сито и, положивъ 2 стакана сбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, хорошо вымѣшать; всыпать $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара, ванили толченой 1 палочку, $^3/_4$ фунта стертаго въ помадку сливочнаго масла; положить въ творожную массу 2 сырыхъ желтка и вымѣшать все это до гладкости, прибавивъ $^1/_4$ фунта мелко изрубленныхъ цукатовъ.

Все это переложить въ форму, застеленную кисеей или салфеткой, смоченной въ холодной водѣ и отжатой; конецъ кисеи сложить аккуратно на серединѣ формы; сверху положить дощечку такъ, чтобы она входила внутрь формы; сверху положить гнетъ—въ 5—6 фунтовъ и поставить въ холодное мѣсто на 12—15 часовъ.

537. Пасха шоколадная. Протереть 3—4 фунта хорошаго творога, сложить въ каменный горшокъ или чашку, вымѣшать и влить шоколадъ, приготовленный такъ: настрогать мелко 1 фунтъ шоколада ножомъ на столѣ, сложить въ кастрюлю, всыпать 2 стакана сахара, влить 1 стаканъ горячихъ сливокъ или молока, поставить на плиту и все время помѣшивать вѣничкомъ, пока не вскипитъ. Отставить на холодъ и, когда остынетъ, влить въ протертый творогъ, хорошо смѣшать, можно прибавить ванили; потомъ, положивъ 1 ф. сливочнаго масла, хорошо выбитаго веселкой, все вмѣстѣ смѣшать хорошенько и выложитьвъ форму, положивши гнетъ.

538. Пасха заварная. Протереть 3 фунта спресованнаго творога сквозь частое сито, сложить въ каменный тазъ или банку, вымѣшать хорошо веселкой и влить льезонъ, приготовленный такъ: отдѣливъ 5 сырыхъ желтковъ въ кастрюльку, положить 1 стаканъ мелкаго сахара и 1 палочку разрѣзанной вдоль ванили и стереть вѣничкомъ добѣла; затѣмъ, вливши сюда же 2 стакана горячихъ густыхъ сливокъ, поставить на плиту, все время помѣшивая, проварить, не давая кипѣть. Какъ только

погустѣетъ, отставить, процѣдить и, давъ остыть, вылить въ творогъ; выбить веселкой 1 фунтъ сливочнаго масла, чуть подогрѣтаго съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положить въ творогъ, прибавить 1/2 фунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ и 1/4 фунта вычищенной промытой коринки, вымѣшать хорошенько и положить въ форму (какъ сказано выше, въ № 537)

539. Пасха изъ топленаго молока. Взять 8—10 бутылокъ цѣльнаго молока, выбить въ кастрюлю, поставить въ истопленную русскую печь или въ духовой шкафъ часа на 2—3. Надо изрѣдка посматривать, чтобы не подгорѣла пѣнка сверху; какъ только зарумянится, сейчасъ же взболтать, чтобы пѣнка погружалась на дно и такъ надо повторить разъ10, чтобы молоко было розовое отъ поджаренныхъ пѣнокъ. Остудивши молоко до комнатной температуры, положить въ молоко 1 стаканъ хорошей сметаны и, размѣшавъ, поставить въ теплое мѣсто на сутки, пока молоко не превратится въ творогъ. Откинувъ творогъ въ мѣшечекъ, подвязать его гдѣ-нибудь, чтобы стекала вся жидкость и потомъ положить на часъ подъ прессъ.

Когда творогъ отпрессуется, протереть черезъ частое сито въ чашку, положить 5 шт. сваренныхъ круто желтковъ, стертыхъ съ 1/2 фунтомъ сливочнаго масла, 2 стакана мелкаго сахара, положить одну палочку ванили, истолченной съ сахаромъ и просѣянной сквозь частое сито. Всю массу хорошо смѣшать, прибавивъ 1 ст. густыхъ, сбитыхъ въ густую пѣну, сливокъ, перемѣшать, сложить въ форму, положить подъ гнетъ, какъ сказано выше. Эту пасху надо приготовлять за два дня до употребленія, такъ какъ уходитъ много времени на приготовленіе творога.

540. Пасха царская. Протереть сквозь частое сито 3 фунта прессованнаго творогу, влить въ него 2 стакана густыхъ сливокъ, хорошо вымѣшать веселкой. Взбивши 5 шт. сырыхъ желтковъ съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара, положить въ творогъ. Смѣшать, положить одну палочку истолченной съ сахаромъ и просѣянной сквозь частое сито ванили. Затѣмъ стереть 1 фунтъ сливочнаго масла съ 1 1/2 стаканами мелкаго сахара до пѣны и соединить съ творогомъ. Всю массу хорошо выбить веселкой, положить 1/2 фунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ и выложить въ пасочницу, предварительно застеленную смоченной въ холодной водѣ и отжатой кисеей. Края кисеи подобрать на поверхность пасхи, аккуратно сложить концы кисеи на средину формы, положить сверху чистую дощечку такъ, чтобы она входила внутрь формы, а сверхъ нея гнетъ въ 5—6 фунтовъ вѣсомъ (гирю или камень), поставить въ холодное мѣсто на 15—20 часовъ, помѣстивъ пасочницу въ какую-нибудь посудину, куда будетъ стекать жидкость изъ нея.

Заготовка впрокъ овощей и сохраненіе ихъ.

Заготовлять впрокъ овощи могутъ лица, имѣющія или усадьбу, или садъ, или клочокъ земли. Для этого примѣняется такой способъ: выкапываютъ яму аршина въ три глубиною, обставляютъ края ея досками, сыплютъ на дно съ полъ-аршина просушеннаго песку и укладываютъ овощи, какъ-то: свеклу, морковь, петрушку, рѣпу, сельдерей, рядами, пересыпая каждый рядъ хорошенько пескомъ и стараясь, чтобы овощи не соприкасались между собою.

Сверхъ послѣдняго ряда насыпаютъ полъ-аршина песку и, покрывъ яму досками, наваливаютъ сверху соломы (защита отъ мороза) или сухихъ древесныхъ листьевъ на полъ-аршина и засыпаютъ на аршинъ землею, поставивъ въ центръ ямы колъ, чтобы было легче найти ее подъ снѣгомъ.

Надо принять за правило, что нѣжные овощи, какъ рѣпу и сельдерей, надо укладывать головкой (листьями) внизъ, а у сельдерея, кромѣ того, надо обрѣзать тонкіе длинные корни наполовину, иначе коренья дѣлаются скоро «трухлявыми».

Ботву отрѣзать низко отъ корня, не задѣвая однако кожи.

Такимъ способомъ можно сохранить свѣжимъ и молодой картофель. Выкопавъ его черезъ двѣ недѣли послѣ цвѣта, просушиваютъ немного на воздухѣ, затѣмъ приготовляютъ яму такъ: выкопавъ яму, обмазываютъ стѣнки ея глиной и, когда послѣдняя высохнетъ, укладываютъ рядами картофель, пересыпая густо сухимъ пескомъ; сверху насыпаютъ песку на полъ-аршина и, покрывъ яму доской (по возможности безъ щелей—кружкомъ или старой дверью), засыпаютъ сверху соломой и землей на аршинъ.

Въ такомъ видѣ картофель можетъ сохраниться свѣжимъ до весны.

Если хотятъ уложить въ яму цвѣтную капусту, — надо не срѣзать листья, а связать ихъ мочалкой у конца (чтобы они образовали крышу надъ кочномъ) и, обернувъ каждый кочанъ бумагой (чтобы не попадалъ песокъ), укладывать въ яму рядами, пересыпая пескомъ.

Для сохраненія кочанной капусты лучше всего ее подвѣшивать въ сухихъ подвалахъ за кочерыжку къ потолку, при чемъ необходимо ее передъ подвѣшиваніемъ подержать сутокъ двое-трое въ кухнѣ или другомъ какомъ-либо сухомъ помѣщеніи, чтобы испарялась вода, находящаяся подъ верхними листьями; если же подвѣшивать ее прямо, привезя съ огорода, то она очень быстро начнетъ гнить и портитъ воздухъ.

Въ городахъ, гдѣ нѣтъ сада или вообще мѣста, на которомъ можно было бы выкопать яму,—овощи сохраняютъ въ сухихъ подвалахъ; укладывая ихъ рядами въ ящики и пересыпая сухимъ пескомъ, придерживаясь обычныхъ правилъ, а именно: чтобы они не соприкасались между собою и рядъ съ рядомъ; сверху надъ послѣднимъ рядомъ, надо насыпать песку на четверть.

Можно укладывать и безъ ящика, прямо на полъ подвала, подостлавъ рогожу и кладя рядами, пересыпая пескомъ, загородивъ съ боковъ досками, чтобы не разсыпались.

Подвалы, въ которыхъ хранятся овощи, обязательно должны имѣть хорошую вентиляцію, иначе накопляется отъ испаренія влага и овощи загниваютъ.

Нельзя никакъ сохранять овощи въ подвалахъ, смежныхъ съ ледниками, или находящихся въ одномъ помѣщеніи съ ними, иначе овощи неминуемо начнутъ скоро гнить.

Коренья и овощи, употребляемые въ вегетаріанской пищѣ въ большомъ количествѣ, необходимо варить каждый сортъ овощей отдѣльно, не переваривая, чтобы сохранить вкусъ. А такъ какъ для варки каждаго сорта овощей требуется много посуды, что составляетъ неудобство для небольшой домашней кухни, то для этой цѣли можно имѣть нѣсколько металлическихъ сѣтокъ для овощей, имѣющихся въ каждомъ посудномъ магазинѣ. Нашинкованные или нарѣзанные коренья кладутъ въ ситку, опускаютъ въ одну общую кастрюлю и вынимаютъ по мѣрѣ надобности. Правильная варка кореньевъ для самостоятельныхъ кушаній,—это варка на пару: коренья, положенные въ кастрюлю, поставленную въ другую кастрюлю съ кипяченой водой. Въ кастрюлю съ кореньями налить немного воды, чтобы она только чуть покрывала коренья и закрыть крышкой.

Маринованіе фруктовъ, ягодъ и овощей.

Для всякихъ маринадовъ уксусъ нужно брать очень крѣпкій, такъ какъ фрукты и овощи обязательно даютъ свой сокъ, и тѣмъ разжижаютъ его постепенно. Нѣкоторыя хозяйки рекомендуютъ приготовлять его изъ уксусной кислоты (не эссенціи), которая такъ сильна, что облитый ею тараканъ моментально засыхаетъ, но вмѣстѣ съ тѣмъ она такъ чиста, что никакой уксусъ или эссенція не могутъ итти въ сравненіе съ нею. Уксусную кислоту не кипятятъ, ее прибавляютъ въ надлежащемъ количествѣ къ кипяченой и заправленной специями водѣ. Если уксусъ приготовляется изъ эссенціи, то той мѣрочки, которая показана на флаконѣ, слишкомъ недостаточно для уксуса на маринадъ: нужно взять вдвое больше и тогда уже кипятить этотъ уксусъ въ мѣдномъ тазу; можно кипятить только воду со специями и въ горячую лить эссенцію (лучше всего Келлеровскую).

На два стакана уксуса взять стаканъ сахара, 1 лавровый листъ, кусокъ корицы наломать довольно мелко, 10 ш. гвоздики, 10 ш. чернаго перца и ½ чайной ложечки соли. Кипятить ½ часа; остудить и залить фрукты со специями, или процѣдить, по желанію. Ягоды и плоды для маринада нужно брать не совсѣмъ дозрѣлыя, безъ пятенъ, лучше не мыть, а вытереть мягкой, чистой тряпочкой. Уложить въ большую стеклянную банку, залить остывшимъ уксусомъ, сверху наложить крестъ-на-крестъ двѣ широкія щепочки или деревянный кружокъ, чтобы уксусъ все время стоялъ выше фруктовъ, иначе они начнутъ быстро покрываться плѣсенью. Завязать пергаментной бумагой. Держать въ прохладномъ мѣстѣ. Недѣли черезъ двѣ—три нужно посмотрѣть маринадъ. Если уксусъ окажется мутнымъ, или появится плѣсень, значитъ, въ уксусѣ чего-нибудь не хватаетъ: соли, сахару, или самъ онъ слабъ, что можно сейчасъ же опредѣлить на вкусъ. Тогда слить весь уксусъ до капли, переварить, доливъ уксусомъ, прибавить соли, словомъ, исправить недостатокъ. Остудить, залить холоднымъ.

Смородину для маринованья связываютъ пучками; черешни и вишни снимаютъ со стеблей, крыжовникъ обстригаютъ. Виноградъ выбираютъ самый мясистый; идетъ больше всего черный. Яблоки рѣжутъ, очистивъ отъ кожи, на 4 части, груши пополамъ, а если мелки, то можно оставить цѣльными. Брать маринадъ чистой деревянной или серебряной ложкой, и тотчасъ же опять закрывать кружкомъ или класть лучинки и завязывать бумагой.

Можно мариновать ягоды и фрукты порознь, по мѣрѣ созрѣванія, можно ихъ перемѣшивать и подавать вмѣстѣ.

Нѣкоторыя хозяйки, кромѣ перечисленныхъ нами специй, кладутъ въ кипяченую воду чаберъ, эстрагонъ, эссенцію льютъ въ кипятокъ. Приготовленный такимъ образомъ, уксусъ долженъ быть такъ крѣпокъ, что горячимъ его едва возможно проглотить. Остынувъ, онъ уже ослабѣваетъ до нѣкоторой степени, отъ сока фруктовъ или ягодъ ослабнетъ и еще.

Овощи въ уксусѣ—прекрасная приправа къ разварной говядинѣ, баранинѣ, ими можно красиво гарнировать разварную рыбу, они идутъ во многіе соуса, напр., бѣлый соусъ съ маринованными овощами превосходенъ къ мозгамъ. Овощи можно мариновать каждый сортъ отдѣльно, по мѣрѣ появленія овощей, а къ столу брать изъ каждой банки и перемѣшивать ихъ въ салатникѣ или на блюдѣ. Всѣ овощи: рѣпу, морковь-коротель, зеленые бобы, горошекъ, цвѣтную капусту, корнишоны, зеленые, совсѣмъ маленькіе томаты, мелкій лукъ, сѣмена настурціи, баклажаны, райскія яблоки, все превосходно идетъ для подобной мариновки. Овощи нужно брать совсѣмъ молоденькіе, перемыть, очистить, опустить въ соленый кипятокъ и дать кипѣть не больше двухъ минутъ; сейчасъ же откинуть на рѣшето, дать стечь получше водѣ. Сложить въ банку или горшокъ, налить простымъ уксусомъ, оставить на сутки. Затѣмъ, слить этотъ уксусъ и залить заранѣе приготовленнымъ за недѣлю такимъ маринадомъ. На 12 стакановъ хорошаго, крѣпкаго уксуса класть $^1/_8$ ф. чернаго перца, столько же горчичнаго сѣмени, столько же или немного поменьше толченаго имбиря, ложечку гвоздики, $^1/_2$ ложечки душистаго перца и 1 стручокъ краснаго (можно и не класть), нѣсколько вѣточекъ эстрагона и, если любятъ, зубца два чесноку; посолить немного. Дать прокипѣть одинъ разъ, слить и дать стоять въ тепломъ мѣстѣ цѣлую недѣлю; послѣ чего процѣдить сквозь частую кисею и залить отваренные и сложенные овощи. Такого уксуса слѣдуетъ приготовить побольше сразу и наливать въ банки по мѣрѣ заготовленія поспѣвающихъ овощей. Наливъ банку, прибавляютъ сверху полную ложку хорошаго растительнаго масла, отчего маринадъ очень хорошо сохраняется.

Успѣхъ маринованья—въ хорошемъ заготовленіи уксуса. Если онъ достаточно крѣпокъ, кладовая прохладна, заготовленные овощи могутъ стоять годъ и болѣе. Приготовить овощи и нетрудно и недорого въ лѣтнее и осеннее время, а въ домашнемъ хозяйствѣ они составляютъ большое подспорье: ихъ можно подать, какъ закуску, заливъ соусомъ-провансаль, какъ салатъ къ жаркому, особенно къ индѣйкѣ или дичи, какъ приправу къ соусу

а какъ гарниръ. Словомъ, каждой хозяйкѣ не мѣшаетъ имѣть ихъ хорошій запасъ.

Что касается отдѣльныхъ рецептовъ для маринованія каждаго сорта фруктовъ или овощей, то эти рецепты наши читательницы найдутъ, во-первыхъ, въ I-ой части кулинарнаго сборника, а во-вторыхъ, въ кулинарномъ отдѣлѣ журнала.

Кислая капуста. Нѣтъ такого хозяйства въ Россіи, гдѣ бы не употреблялась кислая капуста домашняго приготовленія или покупная. Нечего и говорить, насколько первая лучше второй: чище, свѣжѣе.

Для приготовленія хорошей капусты нужно прежде всего позаботиться о хорошей кадкѣ, или, вѣрнѣе, кадкахъ, такъ какъ гораздо лучше имѣть двѣ или нѣсколько небольшихъ кадочекъ, чѣмъ одну большую, гдѣ капуста сохраняется гораздо хуже. Кадки лучше всего дубовыя, крѣпко сбитыя. Нельзя допускать, чтобы кадка текла: ее тотчасъ же нужно замазать изнутри тѣстомъ, а снаружи осмолить. Затѣмъ, кадку нужно хорошо выпарить съ камнемъ и, если возможно, съ можжевеловыми вѣтвями и мятой.

Дать постоять часъ водѣ, затѣмъ слить, вынуть камни, прополоскать холодной, чистой водой, наклонить кадку на бокъ, подложивъ подъ нее полѣно или камни, и дать просохнуть на воздухѣ.

Если кадка не новая, повторить парку нѣсколько разъ. Кадушки (если ихъ не одна) нужно перемѣтить. Первая—пойдетъ для немедленнаго употребленія и ее можно солить меньше; вторую—нужно солить больше, третью—еще больше и т. д., такъ какъ, чѣмъ больше просолена капуста, тѣмъ лучше она сохраняется. Капусту можно рубить сѣчками въ корытахъ или шинковать особыми рѣзаками. Шинкованную капусту нужно перерубить, чтобы сварить изъ нея щи.

Замѣчаютъ, что капуста, поставленная кваситься въ новолуніе, бываетъ тверда и скрипитъ на зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую—пусть квасить ее на послѣдней четверти. Прежде всего у кочна обрубаютъ всѣ сѣрые верхніе листья, изъ которыхъ можно приготовить отдѣльно сѣрую капусту. Ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ мѣшать бѣлые листья съ сѣрыми. Затѣмъ, мелко рубленную или шинкованную можно укладывать рядомъ, посыпая каждый рядъ солью, уминать деревянной колотушкой или скалкой, но не слишкомъ крѣпко, однако, иначе капуста будетъ слишкомъ мягка. Нѣкоторыя хозяйки до укладки въ кадку перемѣшиваютъ капусту съ солью въ корытахъ, гдѣ она рубится, а затѣмъ уже укладываютъ въ кадки и уминаютъ. Если солятъ рядами, то нижніе слои солятся меньше, верхніе больше.

Кромѣ соли капусту посыпаютъ тминомъ, можжевеловыми ягодами, нѣкоторыя кладутъ лукъ, сѣмена укропа, перецъ горошкомъ, лавровый листъ, гвоздику, кусочки моркови, яблоки, рѣзанныя кусками, бруснику, клюкву, кто что любитъ. Чтобы соку было больше, нѣкоторыя хозяйки рекомендуютъ поливать каждый рядъ стаканомъ очень соленой воды. Соли нужно на 15 ведеръ почти 1 гарнецъ; воды $^1/_4$ ведра, посоленой 1 ф. соли. Тмину на 15 ведеръ стакана 4—5. Кадку нужно накладывать выше края на вершокъ, такъ какъ капуста сильно садится, и хорошо оставить нѣкоторое количество капусты про запасъ, чтобы докладывать сю кадку, пока капуста не осядетъ совершенно. Какъ только капуста начнетъ бродить, ее нужно протыкать березовой палкой до самаго дна, чтобы выходилъ непрiятный запахъ образующихся газовъ, которые иначе испортятъ капусту. Кадку нужно держать нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, положивъ тотчасъ же сверху чистую тряпку, кружокъ и камень. Когда капуста перестанетъ садиться, снести на погребицу или подвалъ, гдѣ бы капуста не мерзла. Въ новую кадку на дно посыпаютъ немного солода или кладутъ кусочекъ чернаго хлѣба. Дно кадки, передъ тѣмъ, какъ класть капусту, нужно выстлать капустными листами.

Недѣли черезъ двѣ капусту можно употреблять. Каждый разъ послѣ того, какъ взята капуста, рядъ нужно тщательно сравнять, тряпку чисто вымыть, такъ же, какъ и кружокъ. Не оставлять капусту открытой.

Помидоры. Чисто вытертые зрѣлые помидоры сложить въ горшокъ. Вскипятить воды, взявъ на 3—4 стакана стаканъ соли, остудить и залить ею помидоры такъ, чтобы они были покрыты разсоломъ. Горшокъ накрыть, а сверхъ помидоръ положить маленькую дощечку. Если появится плѣсень, сейчасъ же снять. Передъ употребленiемъ нужно помидоры сперва мочить въ водѣ и вымыть хорошенько. Соленые помидоры употребляются для борща, суповъ, соусовъ и т. д.

Во многихъ хозяйствахъ соленымъ помидорамъ предпочитаютъ пюре томатъ.

Зеленые помидоры солятся какъ огурцы и подаются, какъ салатъ, къ мясу и рыбѣ. Для солки надо выбирать небольшiе ровненькiе помидоры, тщательно промытые и обсушенные, и перекладывать ихъ всевозможными душистыми травами и листьями, кусочками хрѣна, стручками зеленаго перца, кто любитъ—лукомъ и чеснокомъ. Заливать остывшимъ прокипяченымъ разсоломъ (на ведро воды $1^1/_4$ ф. соли). Солить помидоры надо въ небольшихъ оченкахъ и держать ихъ заколоченными, такъ какъ помидоры

въ открытой посудѣ скоро теряютъ твердость, становятся мягкими и дряблыми.

Соленые грибы. Рыжики солятъ сырыми. Ихъ нужно перебрать, перетереть; если они грязны или въ пескѣ, то облить нѣсколько разъ холодной водой, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Нѣкоторыя хозяйки обдаютъ рыжики кипяткомъ, но, по нашему, рыжики отъ этого теряютъ вкусъ. Срѣзать корешокъ, сложить въ кадочку или стеклянную банку, пересыпая солью, но не очень много, иначе грибы станутъ горчить, перекладывать небольшимъ количествомъ укропа и листьями черной смородины. Оставить банку въ комнатѣ на сутки, не кладя гнета, потомъ покрыть чистой тряпкой, кружкомъ, положить гнетъ и вынести въ подвалъ. Кто любитъ, можно пересыпать рыжики рубленымъ лукомъ. Слѣдить, чтобы не появлялось плѣсени, мыть чаще тряпку и кружокъ.

Грузди и волнушки. надо обязательно передъ солкой мочить 2 сутокъ, мѣняя нѣсколько разъ воду; затѣмъ слить ее всю и солить. Если ихъ не вымочить, они могутъ быть горьки. На ведро груздей идетъ $1^1/_2$ стакана соли. Можно солить нѣсколько иначе. Отобрать самые мелкіе груздочки, перемыть, дать обсохнуть на рѣшетѣ; укладывать въ большія банки, пересыпая укропомъ, а черезъ два ряда слегка солью. Не класть гнета. Сверху посыпать порядочно солью, покрыть капустнымъ листомъ. Передъ подачей вымочить.

Бѣлые грибы солятъ нечасто, ихъ больше маринуютъ. Для солки берутся молодые, свѣжіе боровики; опускать въ кипятокъ, дать вскипѣть раза два, откинуть на рѣшето, переливать холодной водой, пока не остынутъ. Дать обсохнуть на рѣшетѣ, поворачивая во всѣ стороны. Сложить въ банки, шляпками вверхъ, пересыпать каждый рядъ солью; накрыть кружкомъ, положить камень. Черезъ нѣсколько дней банка окажется неполною, прибавить еще грибовъ, залить растопленнымъ, чуть теплымъ масломъ или саломъ, обвязать пузыремъ и вынести въ сухое холодное мѣсто. Передъ употребленіемъ намочить на одинъ часъ въ холодной водѣ, если же посолены давно, то и больше, переполоскать въ нѣсколькихъ водахъ.

Соленые шампиньоны. Очистить отъ верхней кожицы; большіе разрѣзать на нѣсколько частей и солить, какъ всѣ другіе грибы, пересыпая каждый рядъ солью, бѣлымъ рубленымъ лукомъ и перцемъ. Банка должна быть непремѣнно полна. Накрыть кружкомъ, завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Удивительно вкусны соленые **опенки.** Ихъ обдаютъ кипяткомъ и солятъ однѣ шляпки.

Солятъ сыроѣжки, бѣлянки, но ихъ обязательно не только

обдать кипяткомъ, но и дать имъ постоять въ горячей водѣ нѣкоторое время, затѣмъ откинуть, дать стечь водѣ и солить. Но эти грибы подаются лишь въ семьѣ, идутъ въ винегреты и солятся только тогда, когда нѣтъ другихъ лучшихъ сортовъ грибовъ. Тогда солятъ и свинухи, предварительно давъ имъ прокипѣть раза два—три.

Зеленые бобы. Брать молодые бобы, обломать кончики, снять жилки, наломать (не рѣзать) бобы куска на три—четыре, промыть, вскипятить въ мѣдномъ тазикѣ воды, опустить бобы. Кипятить не больше пяти минутъ; откинуть на рѣшето и сейчасъ же переливать холодной водой, дать стечь водѣ, остудить, сложить въ банку. Если придется докладывать, то кипятить бобы обязательно въ свѣжей водѣ. Можно пересыпать бобы солью и заливать холодной водой, но мы предпочитаемъ приготовить не очень крѣпкій разсолъ изъ кипяченой воды, совершенно остудить его и залить бобы. Наложить кружокъ и легкій гнетъ. Черезъ три—четыре дня слить весь разсолъ, налить новый, опять положить кружокъ и гнетъ. Если появится плѣсень, слить разсолъ и залить новымъ.

Совершенно такъ же солятъ **горошекъ-лопаточки**, который нужно брать совершенно молоденькій, пока въ немъ только намѣчаются зернышки. Кончики обломать.

О сушкѣ ягодъ, грибовъ и фруктовъ.

Существуютъ два способа сушки грибовъ: на солнцѣ и въ горячей печкѣ. Оба эти способа очень неудовлетворительны.

Грибы, имѣющіеся въ продажѣ, почти всегда пересушены, грязны и, вслѣдствіе того, что ихъ копятъ и сушатъ большими количествами сразу, червивы. Хорошо высушенные и умѣло приготовленные грибы вкусомъ, если и не вполнѣ замѣняютъ свѣжіе, то, во всякомъ случаѣ, очень на нихъ похожи.

Для сушки нужно брать только самые молоденькіе грибки, безъ малѣйшаго слѣда червей или улитокъ. Сушить немедленно по сборѣ, понемногу, не накопляя большого количества, чтобы не червивѣли дома. Шляпки не отламывать, а срѣзать корешокъ ближе къ шляпкѣ. Свѣжіе, чистые корешки тоже рѣжутъ и сушатъ отдѣльно отъ шляпокъ, не нанизывая на нитки, а

раскладывая на рѣшетахъ или деревянныхъ рамахъ съ натянутымъ на нихъ рѣдкимъ холстомъ или марлей. Класть шляпки одну возлѣ другой, разрѣзомъ кверху.

Перебравъ грибы, ихъ нужно поставить въ печь такой температуры, чтобы за первую ночь грибы лишь завяли. Ставить дня три, послѣ чего грибы настолько ссохнутся, что умѣстятся на одномъ рѣшетѣ.

Досушивать ихъ нужно столько времени, сколько потребуется, чтобы они были вполнѣ сухи, но все время ставить ихъ въ совершенно легкую печь. Хранить въ жестяныхъ банкахъ съ крышкой или стеклянныхъ, завязанныхъ пергаментомъ. Сушить можно не только бѣлые грибы, но и березовые и опенки; послѣднiе особенно вкусны и душисты.

Въ Швейцарiи не могутъ себѣ представить, чтобы было возможно заготовлять грибы въ сыромъ видѣ, хотя бы и сушить. Ихъ приготовляютъ такъ: рѣжутъ крупные на нѣсколько кусковъ, мелкiе пополамъ, снимаютъ верхнюю кожицу, моютъ и кипятятъ нѣсколько минутъ, откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь и тогда нанизываютъ на нитку, оставляя большие промежутки между ними. Сушатъ въ жаркiй день въ тѣни или такъ, какъ указано выше, т.-е. въ полуостывшей печкѣ. Шампиньоны сушатъ, нарѣзавъ продолговатыми кусочками.

Вообще, шинкованные длинными полосками грибы сохнутъ гораздо лучше и быстрѣе цѣльныхъ, но у насъ это какъ-то не принято.

Сморчки нужно сушить только молодые, тщательно очистивъ изъ складокъ песокъ и землю, для чего приходится пускать въ ходъ мягкую щетку, но отнюдь не мыть грибы. Вообще никакихъ грибовъ не слѣдуетъ мыть передъ сушкой. Это правило, которое нужно помнить твердо. Кромѣ того, никогда не слѣдуетъ вѣшать грибы не стѣну, гдѣ они покрываются пылью, паутиной, волгнутъ при перемѣнѣ погоды. Къ веснѣ такiе грибы обязательно изобилуютъ червями.

Если желаютъ жарить сухiе грибы, ихъ моютъ теплой водой, вытираютъ, кладутъ въ молоко, чтобы оно покрыло грибы. Когда все молоко впитается, шляпки вынимаютъ и жарятъ цѣльными, въ распущенномъ маслѣ, посыпая чуть-чуть мукой. Посолить, переворачивать на огнѣ, залить сметаной и поставить въ духовку.

Сушить фрукты, несомнѣнно, всего удобнѣе въ специальныхъ аппаратахъ, съ собственной топкой или приспособленныхъ для помѣщенiя на плитѣ, но пока какъ тѣ, такъ и другiе довольно дороги у насъ въ Россiи, и для домашняго обихода приходится довольствоваться русской печкой и даже духовымъ шкафомъ. Рус-

ская печка, въ данномъ случаѣ, все-таки удобнѣе, такъ какъ въ ней возможно помѣстить большое количество рѣшетъ или рамъ. Для сушки фруктовъ и ягодъ, рамы гораздо удобнѣе рѣшетъ, но нужно часто мѣнять холстъ или марлю и стирать ихъ; какъ можно чище.

Прежде чѣмъ приступить къ сушкѣ плодовъ, ихъ нужно хорошенько разобрать и разсортировать. Падаль, недозрѣлые, съ пятнами сушатъ просто на солнцѣ для кваса. Получше сорта идутъ на компоты и отборные на дессертъ. Если плоды запылены, ихъ нужно вымыть.

Крупные плоды—груши, яблоки очистить отъ кожи серебрянымъ ножомъ, разрѣзать пополамъ, опускать въ воду, чтобы не почернѣли. Очень сладкіе сорта яблокъ, такъ называемые паточные, не годятся для сушки, какъ и очень кислые.

Наложивъ на раму рядъ фруктовъ, ставятъ ихъ въ чуть теплую печку, закрываютъ заслонкой, но трубы не закрываютъ. На утро вынуть. Если плоды очень сочны, то въ первую сушку подъ раму нужно поставить какую-нибудь посуду, куда бы стекалъ сокъ. Можно, прежде чѣмъ поставить плоды въ печь, провялить ихъ нѣсколько часовъ на жаркомъ солнцѣ, прикрывъ, конечно, марлей отъ пыли и мухъ. Ставятъ въ печь столько разъ, сколько понадобится для сушки плодовъ. Когда они подсохнутъ, ихъ нужно окунать по одному въ стекшій изъ нихъ сокъ и досушить, переворачивая нѣсколько разъ. Послѣ просушки хорошо подержать яблоки и груши дня два на дворѣ, на вѣтру, конечно, покрывъ ихъ отъ пыли марлей.

Персики для сушки нужно брать самые крупные, мясистые сорта, какъ, напримѣръ: Павіи всѣ сорта, Королева Ольга. Счистить серебрянымъ ножомъ кожицу, разрѣзать пополамъ, вынуть косточку, положить на блюдо разрѣзомъ кверху, поставить въ негорячую печь, переворачивать. Когда подсохнутъ съ обѣихъ сторонъ, положить между двухъ дощечекъ и нажать. Досушить на другой день.

Абрикосы сушатъ такъ же, но съ нихъ кожицы не снимаютъ. Для сушки идетъ самый простой, мелкій сортъ: онъ не соченъ и въ сушеномъ видѣ очень вкусенъ. Косточку вынуть обязательно.

Сливы нужно какъ можно дольше не снимать съ дерева, до тѣхъ поръ, пока кожица не станетъ сморщиваться у стебелька, тогда можно быть увѣреннымъ, что не окажется червивыхъ, такъ какъ подъѣденныя червями опадаютъ почти всегда сами. Изъ сливъ далеко не всѣ сорта годны для сушки. Самыя сочныя и сладкія, какъ ренклоды, напримѣръ, совсѣмъ не годятся. Хорошо выходятъ венгерка и французскіе сорта.

Сливы перебираютъ, ополаскиваютъ водой. Очень крупныя разрѣзаютъ пополамъ и вынимаютъ косточку, изъ мелкихъ ее выдавливаютъ. Затѣмъ, раскладываютъ на рамахъ или плетенкахъ въ одинъ рядъ и поступаютъ, какъ съ остальными фруктами. Послѣ первой сушки класть между дощечками, придавить, окунуть въ вытекшій сокъ и досушить. Сливы, предназначенныя для дессерта, значитъ, очень крупныя, спѣлыя, можно приготовить слѣдующимъ образомъ: послѣ первой сушки каждую сливу надсѣкаютъ острымъ ножомъ, вынимаютъ косточку и вмѣсто нея вкладываютъ очищенную миндалину, орѣхъ или кусочекъ шоколада, сдавливаютъ плотно сливу и кладутъ досушивать. Когда слива высохнетъ, разрѣза совершенно незамѣтно.

Вишни для сушки нужно брать мясистыя, не кислыя и не очень сочныя, брать очень спѣлыя и даже слегка сморщенныя. Крупныя южныя черешни, вынувъ косточки, сплющивать между двумя дощечками, послѣ первой сушки. Онѣ удивительно вкусны сушеныя.

Малину сушить лучше всего лѣсную, такъ какъ она гораздо душистѣе садовой. Землянику, малину, чернику и ежевику перебрать, отбросить недозрѣлую, мятую, оставивъ самую спѣлую, насыпать толстымъ слоемъ на противень, въ который постлана чистая бумага, поставить въ полуостывшую печь съ открытой трубой на нѣсколько часовъ. Досушить на солнцѣ, закрывъ марлей.

На югѣ сушатъ виноградъ для полученія изюма, но, разумѣется, нельзя разсчитывать при домашней сушкѣ получить такой великолѣпный синій изюмъ, какой намъ привозятъ изъ-за границы.

Самое главное при сушкѣ грибовъ, фруктовъ и ягодъ—установить надлежащую температуру печки. Но это дается опытомъ и практикой. Опытныя хозяйки опредѣляютъ прямо «на руку», хороша ли печь или нѣтъ.

Сухіе фрукты нужно непремѣнно держать въ плотно закрывающихся жестяныхъ коробкахъ, перестилая каждый рядъ пергаментной бумагой.

Домашнія заготовки.

Опредѣленіе свѣжести яицъ. Наиболѣе вѣрнымъ способомъ опредѣленія свѣжести яицъ является слѣдующій: въ банку наливаютъ чистой воды, растворяютъ въ ней, на каждыя два стакана, столовую ложку соли и опускаютъ туда яйца. Свѣжія яйца тотчасъ же опустятся на дно, четырехдневныя останутся въ серединѣ, а недѣльныя будутъ плавать на поверхности.

Это объясняется тѣмъ, что чѣмъ яйцо старше, тѣмъ больше оно теряетъ въ вѣсѣ путемъ испаренія, т. е. высыханія бѣлка.

Сохраненіе яицъ. Существуетъ нѣсколько способовъ сохраненія яицъ свѣжими. Раньше самымъ распространеннымъ способомъ считался—заливка яицъ известковой водой, но теперь этотъ способъ не рекомендуется, потому что яйца получаютъ непріятный вкусъ и дѣлаются очень хрупкими. Лучше примѣнять слѣдующіе способы: 1) передъ укладкой выбрать самыя свѣжія яйца, вытереть и укладывать въ ящики или кадочки, насыпавъ на дно ящика слой опилокъ, а всего лучше просѣянной золы. Укладывать яйца стойкомъ, узкимъ концомъ внизъ, такъ, чтобы они не касались одинъ другого, а равно и стѣнокъ ящика; пересыпать промежутки между яйцами также опилками или золой, сверху засыпать толстымъ слоемъ опилокъ или золы. Накрыть верхъ пергаментной бумагой, а затѣмъ заколотить крышкой, и заклеить всѣ щели бумагой, чтобы не проходилъ воздухъ.

2) Распустивъ въ теплой водѣ гуммиарабика или вишневаго клея, не очень жидко, опускать туда каждое яйцо, дать обсохнуть и укладывать въ ящикъ, пересыпая ихъ, какъ сказано выше. Способъ этотъ, хотя и очень хлопотливъ, но зато сохраняетъ яйца лучше всякаго другого.

Хранить ящики или кадки слѣдуетъ въ сухомъ подвалѣ или кладовой. Вообще яйца нужно защищать отъ свѣта, мороза, воздуха и чрезмѣрной теплоты.

Заготовка свѣжихъ шампиньоновъ. Самымъ распространеннымъ и нужнымъ въ хозяйствѣ грибомъ является шампиньонъ. Онъ замѣняетъ собою трюфель, который по своей высокой цѣнѣ не многимъ доступенъ; а ихъ очень легко заготовить въ прокъ въ свѣжемъ видѣ, что далеко не всѣмъ извѣстно; достать же ихъ, особенно на югѣ, гдѣ шампиньоны растутъ массами, очень легко, и они ничего не будутъ стоить хозяйкѣ, а для зимы явятся неоцѣнимой приправой къ всевозможнымъ соусамъ, пирогамъ, закускамъ.

Приводимъ способъ ихъ заготовки впрокъ. Взявъ 5—6 фунтовъ свѣжихъ молоденькихъ шампиньоновъ (у которыхъ шляпки еще имѣютъ куполообразную форму), очистить отъ кожицы, промывать въ водѣ каждый грибъ тщательно отъ земли и класть въ холодную воду, подкисленную лимонной кислотой или лимоннымъ сокомъ. Промывъ въ этой водѣ грибы, сложить въ эмалированную кастрюльку (кастрюлька должна быть совершенно новая съ цѣльной эмалью, иначе грибы почернѣютъ), выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, положить 1 ст. ложку соли, хорошенько перетрясти грибы и, заливъ 6—7 стак. кипящей воды, покрыть и дать покипѣть минутъ 15. Отставивъ, остудить и разложить грибы въ фруктовыя баночки или обливные горшечки (чтобы удобнѣе было брать для расхода, такъ какъ открытые грибы уже труднѣе сохраняются и темнѣютъ), и залить растопленнымъ русскимъ масломъ или кокосовымъ—пальца на 2—3 и, когда масло застынетъ, обвязать тщательно банки бѣлой пергаментной бумагой и держать въ холодномъ мѣстѣ. Приготовленные такимъ простымъ способомъ шампиньоны сохраняются свѣжими цѣлый годъ.

Домашнее консервированіе. Способъ консервированія очень простъ, и его малое распространеніе объясняется только незнакомствомъ съ нимъ.

Какъ извѣстно, порча пищевыхъ продуктовъ происходитъ отъ бактерій и грибковъ, попадающихъ на нихъ извнѣ, быстро развивающихся и разлагающихъ продуктъ. Большинство такихъ нежелательныхъ поселенцевъ погибаетъ при болѣе или менѣе высокой температурѣ. Но убитъ бактеріи высокой температурой—мало, надо еще помѣшать новымъ поселиться на мѣстѣ убитыхъ, т. е. совершенно изолировать продуктъ отъ внѣшняго воздуха.

Если эти двѣ вещи будутъ достигнуты, т. е. бактеріи убиты и доступъ новыхъ прекращенъ—причина порчи продуктовъ будетъ устранена, и они сохранятся.

Достигается это стерилизацией и герметической закупоркой.

Для стерилизаціи употребляются различные приборы, но очень удобнымъ для домашняго консервированія является имѣющійся въ Россіи въ продажѣ спеціальный котелъ, стоящій 7—8 рублей. Котелъ этотъ закрывается очень плотно крышкой, въ которую вдѣланъ термометръ для опредѣленія температуры пара; внутри котла помѣщается второе вынимающееся дно, на которое устанавливаются жестянки или банки для стерилизаціи.

Такой котелъ можетъ быть съ удобствомъ замѣненъ обыкновеннымъ котломъ для бѣлья съ плотной крышкой или даже кастрюлей или ведромъ, плотно закрытыми.

Во всѣхъ случаяхъ нельзя забывать о второмъ днѣ, такъ какъ стеклянныя банки, поставленныя просто на дно котла, непремѣнно полопаются.

Для второго дна можно употребить проволочную сѣтку или даже деревянную подставку.

Консервировать продукты для домашняго употребленія лучше всего въ стеклянныхъ или глиняныхъ, герметически закрывающихся банкахъ. Жестянки, конечно, дешевле, но съ ними больше возни, такъ какъ ихъ надо запаивать. Кромѣ того, послѣ одного употребленія жестянка выбрасывается, стеклянная же банка при бережномъ обращеніи можетъ служить вѣчно. Какова бы ни была банка—съ навинчивающейся крышкой, съ притертой стеклянной или съ пружиннымъ затворомъ, всегда при закупоркѣ употребляются резиновыя кольца, препятствующія доступу воздуха въ банки. На эти кольца надо обращать большое вниманіе и употреблять только высшаго сорта и безусловно цѣлыя, не испорченныя. Точно также тщательно надо выбирать и банки, обводя горло каждой пальцемъ. Если есть на поверхности горлышка малѣйшая царапина или трещина—банка не годится.

Банки, резинки и крышки передъ употребленіемъ должны быть тщательно вымыты въ кипяченой водѣ и осушены, но не вытерты, чтобы внутри не осталось волосковъ отъ полотенца.

Фрукты, ягоды и овощи, предназначенные для консервированія, должны быть тщательно перебраны и осмотрѣны, чтобы не попалось порченыхъ.

Ягоды и фрукты можно консервировать цѣлыми; но крупные лучше разрѣзать на части, выбрасывая кожицу и сердцевину. Фрукты укладываются плотно въ банки и пересыпаются слегка сахаромъ или заливаются слабымъ сиропомъ. Можно въ одной банкѣ консервировать смѣсь изъ всевозможныхъ фруктовъ и ягодъ—маседуанъ или компотъ, но лучше консервировать каждый сортъ отдѣльно, потому что тогда всѣ они сохраняютъ собственный ароматъ.

Овощи передъ консервированіемъ должны быть тоже тщательно перебраны, вымыты, очищены и обланжирены, т. е. должны быть продержаны минутъ пять въ кипяткѣ или на пару. Затѣмъ тоже очень плотно уложены въ банки и залиты кипяченой, слегка посоленой, водой. Помидоры надо обварить кипяткомъ и снять съ нихъ осторожно кожу; заливать ихъ можно протертымъ помидоровымъ же пюре. При употребленіи пюре можетъ идти въ супы и соуса, а цѣльные помидоры запекаться, жариться и т. д. Зелень—щавель, шпинатъ, крапива—припускаются слегка въ собственномъ соку или отвари-

ваются; ихъ протираютъ или рубятъ, по желанію. Грибы можно слегка вскипятить, протушить въ своемъ соку, или слегка обжарить съ масломъ и лукомъ и т. д.

Процессъ консервированія долженъ происходить какъ можно скорѣй. Продукты должны быстро заготовляться и раскладываться по банкамъ. Банки съ наложенными кольцами и надѣтыми, но не герметически закрытыми крышками опускаются въ котелъ, причемъ вода наливается вь такомъ количествѣ, чтобы она покрывала банки вершка на два; температура ея должна быть такой же, какъ и банокъ, чтобы банки не лопались. Котелъ закрывается, нагрѣвается до нужной температуры (80—90°R) и при этой температурѣ стерилизуются въ теченіи 15—20 минутъ—ягоды и 1—2 часовъ—овощи. Затѣмъ крышка котла снимается, выпускается паръ, и герметически закрываются банки, послѣ чего ихъ вынимаютъ и даютъ медленно остыть. Для овощей лучше всего употреблять повторную стерилизацію—2—3 дня подъ-рядъ: при соблюденіи всѣхъ предосторожностей, употребленіи хорошихъ банокъ и колецъ неудачи почти невозможны.

Кромѣ овощей и фруктовъ въ ихъ ественномъ видѣ можно при помощи стерилизаціи консервировать и всевозможныя заготовки—закуски изъ овощей (фаршированные кабачки, перецъ, помидоры, баклажаны, икру изъ баклажанъ и грибовъ и т. д.), фруктовыя пюре съ небольшимъ количествомъ сахара для пудинговъ, пироговъ и т. д. быстро прокисающія безъ стерилизаціи и герметической укупорки, различныя соуса—приправа къ столу и т. д.

Когда консервированіе при помощи стерилизаціи войдетъ въ привычку русской хозяйки, особенно деревенской, имѣющей свои сады и огороды, тогда оно можетъ явиться громаднымъ подспорьемъ въ хозяйствѣ—излишекъ огороднымъ овощей и фруктовъ можетъ консервироваться на продажу и будетъ, конечно, успѣшно конкурировать съ фабричными продуктами, такъ какъ при покупкѣ домашнихъ заготовокъ потребитель будетъ увѣренъ, что онъ получаетъ дѣйствительно чистый продуктъ, а не фальсификацію. При распространеніи домашнихъ консервовъ громадную роль можетъ сыграть потребительская кооперація, организовывая сбытъ продукта. И тогда сѣверныя хозяйки будутъ отправлять на югъ всевозможныя заготовки изъ грибовъ и сѣверныхъ ягодъ, получая взамѣнъ южные овощи и плоды.

Что такая постановка—не утопія, доказательство—Америка. Тамъ домашнее консервированіе въ деревнѣ поставлено очень широко. Лѣтомъ консервированіемъ на открытомъ воздухѣ зани-

маются дѣтишки школьнаго возраста и молодежь обоего пола. Дѣти получають наглядные уроки консервированія въ школѣ, а молодежъ организовываетъ особыя «консервировочные клубы». Департаментъ земледѣлія оказываетъ со своей стороны всевозможную поддержку и организовываетъ кадры странствующихъ инструкторовъ, показывающихъ на наглядномъ урокѣ, какъ надо консервировать. Консервируются главнымъ образомъ помидоры и различныя заготовки изъ нихъ, а затѣмъ и другіе овощи и фрукты.

Домашніе консервы пользуются громаднымъ успѣхомъ, потребитель предпочитаетъ ихъ фабричнымъ.

Въ Россіи о такой постановкѣ дѣла приходится только мечтать. Но если бы на эту отрасль промышленности, какъ на подспорье мелкому сельскому хозяйству, обратили вниманіе сельскохозяйственныя общества и школы, можно было бы сдѣлать многое, и излишки продуктовъ не выбрасывались бы на кормъ свиньямъ, какъ это дѣлается теперь, а употреблялись съ пользой, принося нѣкоторый доходъ и увеличивая бюджетъ семьи.

Яблоки и запасы изъ нихъ. Самое лучшее, конечно, сохранять яблоки въ свѣжемъ видѣ, что дѣлается довольно легко, такъ какъ яблоки подвергаются порчѣ не такъ быстро, какъ другіе фрукты.

Для сохраненія яблокъ въ свѣжемъ видѣ надо выбирать лучшіе и наиболѣе прочные сорта и непремѣнно осторожно снимать ихъ съ дерева, отнюдь не откладывая для сбереженія павшія яблоки; снятыя яблоки надо перебрать какъ можно тщательнѣе, чтобы не попались испорченныя. Отобранныя яблоки укладываются рядами въ сухомъ подвалѣ на чистыхъ сухихъ полкахъ, покрытыхъ соломой, причемъ надо слѣдить, чтобы яблоки не касались одно другого. Время-отъ-времени яблоки надо перетирать сухимъ полотенцемъ, отбирая для немедленнаго употребленія тѣ, на которыхъ начинаютъ замѣчаться слѣды порчи. На полки слѣдуетъ сыпать хлористую известь, поглощающую сырость, и дѣлать слегка наклонными въ одну сторону, чтобы влага отъ сырости стекала въ заранѣе приготовленную посуду

Затѣмъ, можно сохранять яблоки на льду въ боченкахъ. Надо вкопать дно боченка въ ледь, покрыть его соломой и на солому уложить тщательно перебранныя и перетертыя яблоки и закрытъ боченокъ. Пересматривать яблоки, хранящіяся на льду, не надо такъ часто, какъ уложенныя на полкахъ—достаточно одного раза въ мѣсяцъ, причемъ выносить яблоки изъ ледника нельзя, чтобы они не согрѣвались.

Третій способъ сохраненія яблокъ—въ ямкахъ, вырытыхъ въ сухихъ погребахъ. Яблоки укладываются въ ямки и накры-

заются толстымъ слоемъ сухихъ листьевъ. Хорошо сохраняются также яблоки въ ящикахъ, пересыпанныя рожью или ржаной соломой. Солому для этой цѣли надо нарубить какъ можно мелче и высушить въ печи. Пересыпать яблоки надо очень густо, чтобы они не касались другъ друга.

Слѣдующій способъ сохраненія яблокъ—сушка. Для компотовъ надо отбирать очень хорошія яблоки и сушить ихъ цѣльными. Для этого очистить кожицу и вынуть трубочкой сердцевину, опуская сейчасъ же яблоки въ холодную воду, чтобы не чернѣли. Нанизать затѣмъ яблоки на шнурокъ и опустить минутъ на 5 въ кипятокъ; потомъ, давъ стечь водѣ, сушить въ прохладной печи. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, вынуть ихъ, положить сверху дощечку и камень и оставить подъ прессомъ, пока сплюснутся. Затѣмъ досушить.

Для пюре и взваровъ сушатся всевозможныя яблоки; ихъ нарѣзаютъ кусочками, очистивъ отъ кожицы и сѣмянъ, и сушатъ на солнцѣ или въ печи; высушенныя яблоки складываютъ въ банки или обложенные бумагой ящики и держатъ въ сухомъ мѣстѣ, Если яблоки отсырѣютъ, ихъ надо подсушить.

Всѣ кислые сорта яблокъ, а также яблоки, павшія съ дерева недозрѣлыми, надо сушить съ кожицей, выбросивъ только сѣмена. Чѣмъ больше насушено этихъ яблокъ, тѣмъ лучше, потому что изъ нихъ получается великолѣпный дешевый квасъ. Сушеныя яблоки надо насыпатъ въ чистый боченокъ больше половины, заколотить дно, набить обручи и поставить боченокъ въ погребъ на подставкѣ, доливъ черезъ втулку холодной кипяченой водой до-верха. Дня черезъ два-три квасъ готовъ. Каждыйразъ, когда берется квасъ, надо снова доливать боченокъ кипяченой водой. Чтобы получить высшій сортъ кваса, надо оставить боченокъ открытымъ въ тепломъ мѣстѣ дня на три, пока произойдетъ броженіе, затѣмъ, плотно закупоривъ, вынести въ погребъ, и недѣли черезъ три разлить квасъ по бутылкамъ, положивъ въ каждую по 2—3 изюминки. Этотъ квасъ можно сильно разнообразить, прибавляя къ яблокамъ сушеныхъ грушъ (лѣсныхъ), или какихъ-либо сушеныхъ ягодъ—черники, малины, смородины, брусники или рябины. Лѣтомъ этотъ дешевый квасъ является незамѣнимымъ напиткомъ, а заготовить для него съ осени запасы сушеныхъ плодовъ и ягодъ совсѣмъ не трудно. Хорошо сохраняются яблоки мочеными и маринованными. Мы не будемъ здѣсъ приводить рецептовъ, такъ какъ они извѣстны каждой хозяйкѣ. На югѣ многія хозяйки перекладываютъ яблоками капусту при засолѣ; яблоки, засоленныя въ капустѣ, являются очень вкуснымъ салатомъ.

Затѣмъ идетъ варенье, пюре и желе изъ яблокъ. О вареньѣ

говорить не приходится—рецепты его помѣщались неоднократно. Для пюре взять яблоки съ кожицей, часть ихъ изрубить мелко сѣчкой, положить въ мѣшокъ и выжать подъ прессомъ весь сокъ. Затѣмъ залить этимъ сокомъ остальныя яблоки, предварительно мелко ихъ нарѣзавъ, разварить въ кашу и протереть. Уварить затѣмъ до густоты, разлить въ банки, простерилизовать и закупорить, какъ было указано въ нашей статьѣ «Домашнее консервированіе». Можно вмѣсто стерилизаціи залить банки просто растопленнымъ говяжьимъ жиромъ. Но тогда пюре надо проварить съ сахаромъ, иначе скоро начнется броженіе, и пюре закиснетъ. Для желе берутся только яблоки антоновка или ранетъ. Нарѣзать кусками съ кожей, залить водой вровень съ яблоками и дать сильно кипѣть, пока яблоки сдѣлаются прозрачными; мѣшать нельзя. Откинуть на сито, не надавливая. Затѣмъ проварить сокъ съ сахаромъ (на каждые 2 стакана сока 1 стаканъ сахара) и лимоннымъ сокомъ; уварить до половины и разлить въ широкія стеклянныя баночки горячимъ, остудивъ только слегка, чтобы баночки не полопались. Изъ оставшейся яблочной массы приготовляется мармеладъ. Протереть массу сквозь сито, перемѣшать съ сахаромъ (фунтъ на фунтъ), дать постоять часа два, а затѣмъ варить въ тазикѣ, безпрестанно мѣшая, пока мѣшать станетъ трудно; выложить на тарелки тонкимъ слоемъ и поставить на ночь въ печь. На другой день переложить на рѣшето сухой стороной внизъ и сушить еще одну ночь въ печи. Нарѣзать затѣмъ кружечками, квадратиками или палочками, обсыпать крупнымъ сахарнымъ пескомъ и хранить въ ящикахъ рядами, перекладывая каждый разъ бумагой. Мармеладъ можно сильно разнообразить, окрашивая его въ различный цвѣтъ и добавляя разныхъ духовъ—ванили, лимоннаго, бергамотнаго, розоваго масла, мелко нашинкованныхъ цукатовъ изъ лимонной и апельсинной корки и проч.

Для пастилы надо испечь очень кислыхъ яблокъ, горячими протереть сквозь рѣшето, а затѣмъ сито, и смѣшать съ толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ и бѣлками. Сахара берется фунтъ на фунтъ и одинъ бѣлокъ на каждые 3 стакана пюре. Положить все вмѣстѣ въ миску и сбивать лопаткой, пока обратится въ пѣну. Затѣмъ переложить въ широкія низкія деревянныя или бумажныя коробки и подсушить въ очень прохладной печи. Хранить такъ же, какъ и мармеладъ.

Для мороженаго, киселей и т. п. на зиму можно заготовить яблочный сокъ въ бутылкахъ. Для этого надо мелко нашинковать яблоки и подвѣсить ихъ въ мѣшкѣ, чтобы стекалъ сокъ. Разлить сокъ по бутылкамъ, простерилизовать, закупорить, засмолить и держать въ погребѣ, зарывъ въ песокъ.

Остается сказать нѣсколько словъ о напиткахъ изъ яблокъ. О квасѣ уже говорилось выше. Самый вкусный яблочный напитокъ, пользующійся широкимъ распространеніемъ на западѣ, это—сидръ, или яблочное вино. Для сидра лучше всего употреблять антоновку. Снять совершенно спѣлыя яблоки, ссыпать ихъ въ кучу и оставить лежать недѣли три, чтобы яблоки сдѣлались мягкими; отобрать и выбросить всѣ загнившія, а остальныя положить въ деревянныя лохани и разбить какъ можно мельче тяжелымъ деревяннымъ молоткомъ. Затѣмъ выжать при помощи пресса весь сокъ, уложивъ яблоки въ мѣшки и переливъ ихъ чистой родниковой водой (на 10 ведеръ яблокъ $1^1/_2$ ведра воды). Когда сокъ стечетъ, слить его въ чистый, новый боченокъ и держать въ прохладномъ темномъ чуланѣ, накрывъ кисеей; скоро начнется броженіе. Во время броженія надо боченокъ доливать изъ другого, но не мѣшать, чтобы не тревожить гущи. Когда броженіе окончится, надо перелить сидръ въ другой боченокъ, закупорить и вынести въ прохладный подвалъ, гдѣ и продержать его до февраля или марта, изрѣдка открывая втулку, чтобы выпустить лишній воздухъ. Вполнѣ перебродившее вино можетъ быть разлито по бутылкамъ и выдерживаться въ погребахъ годами. Чѣмъ дольше, тѣмъ вино лучше. При приготовленіи сидра надо обращать огромное вниманіе на качество яблокъ и чистоту посуды.

Кромѣ того изъ яблокъ можно приготовить великолѣпный уксусъ. Изрубивъ мелко яблоки, отжать изъ нихъ сокъ и поставить на 3 дня на ледъ отстояться. Затѣмъ слить осторожно въ крѣпкій боченокъ, прибавивъ въ него на каждое ведро сока 1 стаканъ меда, и положить листъ писчей бумаги, смазанной медомъ. Затѣмъ крѣпко закупорить боченокъ и оставить его въ погребѣ на 3—4 мѣсяца. Получается очень крѣпкій и здоровый уксусъ.

Затѣмъ изъ яблокъ приготовляются всевозможныя наливки, настойки, домашнее шампанское и тому подобное, но для всего этого требуется спиртъ или, въ крайнемъ случаѣ, водка, которыхъ достать теперь нельзя, а потому мы воздержимся отъ указанія этихъ рецептовъ.

Всѣ указанные выше запасы изъ яблокъ могутъ утилизироваться самымъ разнообразнымъ способомъ при приготовленіи различныхъ кушаній—пироговъ, пуддинговъ, киселей, желе и пр. и пр., а такія заготовки, какъ мармеладъ и пастила, могутъ служить и подспорьемъ въ хозяйствѣ—приготовленіе ихъ стоитъ очень недорого, а сбытъ найти не такъ ужъ трудно.

Сохраненіе Брюссельской капусты на зиму. Для сохраненія Брюссельской капусты на зиму многія руководства совѣтуютъ

выкопать растенія изъ грунта, срѣзать со стеблей листья и хранить подвѣшенными на жерди, укрѣпленной у потолка подвала, или вкопать въ грунтъ овощнаго подвала. Эти два способа не разъ были испытаны и дали отрицательные результаты: растенія, какъ связанныя попарно и подвѣшенныя на жерди, такъ и вкопанныя въ грунтъ подвала, сохранить долѣе февраля никогда не удавалось.

Въ виду этого, не лишнимъ будетъ сказать нѣсколько словъ о способѣ храненія, при которомъ кочешки на стебляхъ удается сохранить совершенно свѣжими болѣе продолжительное время.

Для успѣшнаго храненія Брюссельской капусты является прикапываніе ея въ открытомъ грунту и на зиму прикрываніе старновкой и снѣгомъ.

Для выкапыванія и храненія слѣдуетъ выбрать солнечный, слегка морозный день. Для сохраненія выбираются лучшія растенія съ крѣпкими и цѣльными розетками. Растенія подкапываются съ одной стороны лопатой, земля съ корней отряхивается и листья обрѣзаются до самаго основанія такъ, чтобы оставался стебель, и одни кочешки и растенія перевозятся къ мѣсту храненія. Мѣсто для хранененія выбирается по возможности ровное и защищенное отъ сѣверныхъ вѣтровъ. Вкапываются растенія почти такъ же, какъ производятся прикопки плодовыхъ дичковъ. Копается канавка шириной въ 6 вершковъ и глубиной въ 3 вершка, растенія ставятся въ выкопанную канаву горизонтально и на такую глубину, чтобы первыя нижнія розетки не касались земли, и также слѣдующее растеніе и рядъ не касались другъ друга. По установкѣ корни засыпаются землей и отаптываются; послѣ перваго ряда идетъ второй и т. д., пока не будетъ прикопана вся капуста. Послѣ чего капуста покрывается сверху и боковъ старновкой, толщиной вершка два съ половиной и въ такомъ видѣ капуста остается до выпаденія снѣга и наступленія сильныхъ холодовъ. Съ наступленіемъ сильныхъ морозовъ наверхъ старновки накидывается снѣгъ, и подъ такой покрышкой капуста зимуетъ отлично.

Въ январѣ или февралѣ, когда понадобится свѣжая капуста, снѣгъ и старновка съ одного конца очищаются, и берется сколько требуется капусты и переносится въ подвалъ; то мѣсто, откуда бралась капуста, опять закрывается старновкой и заваливается снѣгомъ. Если же капуста идетъ на рынокъ, то розетки со стеблей срѣзаются и на рынокъ идутъ одни кочешки. Весною, когда снѣгъ стаетъ, оставшаяся капуста переносится въ подвалъ. Корни отъ стеблей отрубаются, и стебли съ розетками укладываются на полки или грунтъ подвала и пересыпаются влажнымъ пескомъ.

О приготовленіи кофе.

Рѣдко въ какомъ домѣ не пьютъ кофе, даже въ семьяхъ не слишкомъ состоятельныхъ, но далеко не вездѣ умѣютъ приготовить кофе, т. е. сжечь его и сварить. Постараюсь дать нѣкоторыя указанія по этому поводу. Скажу прежде всего о сортахъ кофе, о способѣ его пережиганія и о томъ, какъ варить кофе. Изъ сортовъ укажу на:

Менадо—очень ароматичный, употребляется, какъ черный кофе.

Аравійскій—жирный, очень ароматичный, рекомендуется любителямъ.

Ливанскій—жирный, ароматичный.

Мокко—общеупотребительный, крѣпкій, очень ароматичный, пріятнаго вкуса.

Мартиникъ 1-й сортъ—нѣжно ароматичный.

Мартиникъ 2-й сортъ—не такъ крѣпокъ, какъ предыдущій, но пріятнаго вкуса.

При сожиганіи кофе нельзя смѣшивать 2—3 сорта вмѣстѣ, а каждый сортъ надо жечь отдѣльно, такъ какъ изъ всѣхъ названныхъ сортовъ кофе, каждый имѣетъ свою степень твердости и при сжиганіи поспѣваетъ черезъ разные промежутки времени.

Для сжиганія кофе существуютъ жаровни различной системы, но можно обойтись всегда и самымъ упрощеннымъ способомъ: насыпавъ кофе на желѣзную сковородку съ ручкой такъ, чтобы онъ занималъ половину сковороды, поставить ее въ горячій духовой шкафъ и почаще мѣшать деревянной ложкой; можно жечь на плитѣ; при этомъ способѣ сжиганія необходимо все время непрерывно мѣшать кофе, чтобы онъ былъ ровно поджаренъ. Какъ только зерна начнутъ дѣлаться темнокоричневыми и начнетъ исходить ароматный дымъ, сейчасъ же отставить и горячимъ высыпать въ какую-нибудь плотнозакрывающуюся банку, гдѣ кофе и долженъ остыть, будучи плотно закрытъ, чтобы не пропалъ его ароматъ и маслянистость, которые могутъ исчезнуть, если кофе оставить стынуть открытымъ.

Молоть кофе лучше, когда онъ совершенно остынетъ, и не большими порціями (такъ какъ кофе дольше не теряетъ своего аромата, сохраняясь въ зернахъ). Смолотый кофе надо сейчасъ же ссыпать въ плотно закрывающуюся банку, такъ какъ отъ сохраненія аромата зависитъ вкусъ кофе. Рекомендовать какой-либо сортъ особенно нельзя, такъ какъ это зависитъ отъ лич-

наго вкуса. Можно дѣлать смѣси нѣсколькихъ сортовъ, и нѣкоторыя изъ нихъ заслуживаютъ особеннаго вниманія, такъ, напримѣръ, очень вкусна смѣсь менадо и мокко. Берется пополамъ менадо и мокко (по $^1/_4$ ф.) въ смолотомъ видѣ, смѣшивается; на это количество кофе прибавляется $^1/_8$ ф. кофе изъ винныхъ ягодъ; перемѣшавши хорошенько, держать въ закрытой банкѣ.

Очень многіе прибавляютъ въ кофе цикорій, излишекъ котораго портитъ часто вкусъ кофе.

Лучше цикорій жечь дома: положивъ кусочки цикорія на сковородку, ставятъ въ горячій духовой шкафъ и слѣдятъ, чтобы не пережечь цикорій, такъ какъ тогда кофе будетъ горчить и кислить. Когда сжигаютъ, надо почаще мѣшать и жечь лишь до слабо коричневаго цвѣта, не доводить до цвѣта кофе. Нѣкоторыя хозяйки часто смущаются тѣмъ, что цикорій какъ-будто уже готовъ, но еще остáется мягкимъ и пережигаютъ его, но этимъ смущаться не надо, такъ какъ цикорій, мягкій въ горячемъ видѣ, при остываніи твердѣетъ. Когда цикорій готовъ, его можно оставить на сковородѣ, не покрывая и, какъ остынетъ, истолочь въ ступкѣ и просѣять сквозь чистое сито. Держать цикорій можно въ какой угодно посудѣ и весьма продолжительное время.

При завариваніи кофе важно соблюдать соотношеніе между кофе, цикоріемъ и водою. На 2 стакана воды (а значитъ, и на 2 стакана жидкаго кофе) кладется три чайныхъ ложки кофе и прибавляется $^1/_2$—1 чайная ложка цикорія (можно больше и меньше, смотря по вкусу); кто любитъ крѣпкій кофе, надо брать на 2 стакана воды 4 чайныхъ ложки кофе, оставляя то же количество цикорія. Варить кофе лучше всего въ каменномъ огнеупорномъ или фарфоровомъ кофейникѣ, такъ какъ сваренный въ этой посудѣ кофе можетъ оставаться въ ней продолжительное время, не измѣняя своего вкуса и цвѣта; кофе же, сваренный въ никелевомъ, серебряномъ, мѣдномъ, вообще въ металлическомъ кофейникѣ, вкусенъ только при подачѣ сейчасъ же послѣ варки; если же сваренный кофе стоитъ нѣкоторое время въ этой посудѣ и потомъ разогрѣвается, то онъ теряетъ наполовину свою цѣнность—ароматъ, пріобрѣтаетъ отвкусъ металла, и цвѣтъ его вмѣсто ярко-коричневаго дѣлается сѣро-коричневымъ. Если въ домѣ есть только металлическій кофейникъ, а пить тотчасъ же послѣ варки почему-либо не приходится, то надо, сваривъ кофе, сейчасъ же слить его въ фарфоровый чайникъ и держать на самоварѣ, но можно и подогрѣть на плитѣ или спиртовкѣ; кофе почти не теряетъ своего вкуса.

Приготовлять кофе можно различными способами: если,

сваривъ кофе, подаютъ его на столъ чернымъ и сливки предлагаются желающимъ отдѣльно—такой кофе называется «французскимъ».

Кофе по-варшавски. Вскипятивъ 2—3 стакана молока, положить въ него 4—5 чайныхъ ложекъ кофе (сортъ можно брать какой угодно), 1 чайную ложку цикорія, покрыть и, прокипятивъ, слить въ каменный кувшинъ съ крышкой. Наливая въ стаканъ, цѣдить черезъ кисейку.

Кофе по-турецки. Для приготовленія этого кофе необходимо сжечь кофе слабо до свѣтло-коричневаго цвѣта, затѣмъ, остудивъ его въ закрытой посудѣ, истолочь въ ступкѣ, просѣять сквозь самое частое сито и ссыпать въ банку, закрыть пробкой. Для варки этого кофе существуютъ особые кофейники мѣдные, луженые съ длинной ручкой, въ видѣ кружки, безъ крышки, съ носикомъ, но можно варить и въ обыкновенномъ маленькомъ кофейникѣ безъ крышки. Въ кофейникъ кладется количество чайныхъ ложекъ кофе по числу чашекъ и на каждую чашку по ложкѣ мелкаго сахара (можно варить и безъ сахара), затѣмъ доливается кипяткомъ (сколько ложекъ кофе, столько чашекъ воды) и нагрѣвается, но отнюдь не кипятится: какъ только вздуется пѣна передъ закипаніемъ, гуща (каймакъ) всплываетъ наверхъ, такъ сейчасъ же разливаютъ по чашкамъ. Чашки подаются къ этому кофе маленькія.

Оглавленіе.

Супы.

СУПЫ ВЕГЕТАРІАНСКІЕ.

Щи.

МОЛОЧНЫЕ СУПЫ.

РЫБНЫЕ СУПЫ.

ЩИ РЫБНЫЯ.

СУПЫ СЛАДКІЕ.

КАШИ.

ВТОРЫЯ БЛЮДА.

РЫБНЫЯ ВТОРЫЯ БЛЮДА.

БЛЮДА ИЗЪ ЯИЦЪ.

СОУСА.

САЛАТЫ.

СЛАДКІЯ БЛЮДА.

ТѢСТО.

БЛИНЫ.

КУЛИЧИ и МАЗУРЕКИ.

ПЕЧЕНЬЯ КЪ ЧАЮ.

ТОРТЫ.

ПАСХИ.



По получ. м. от

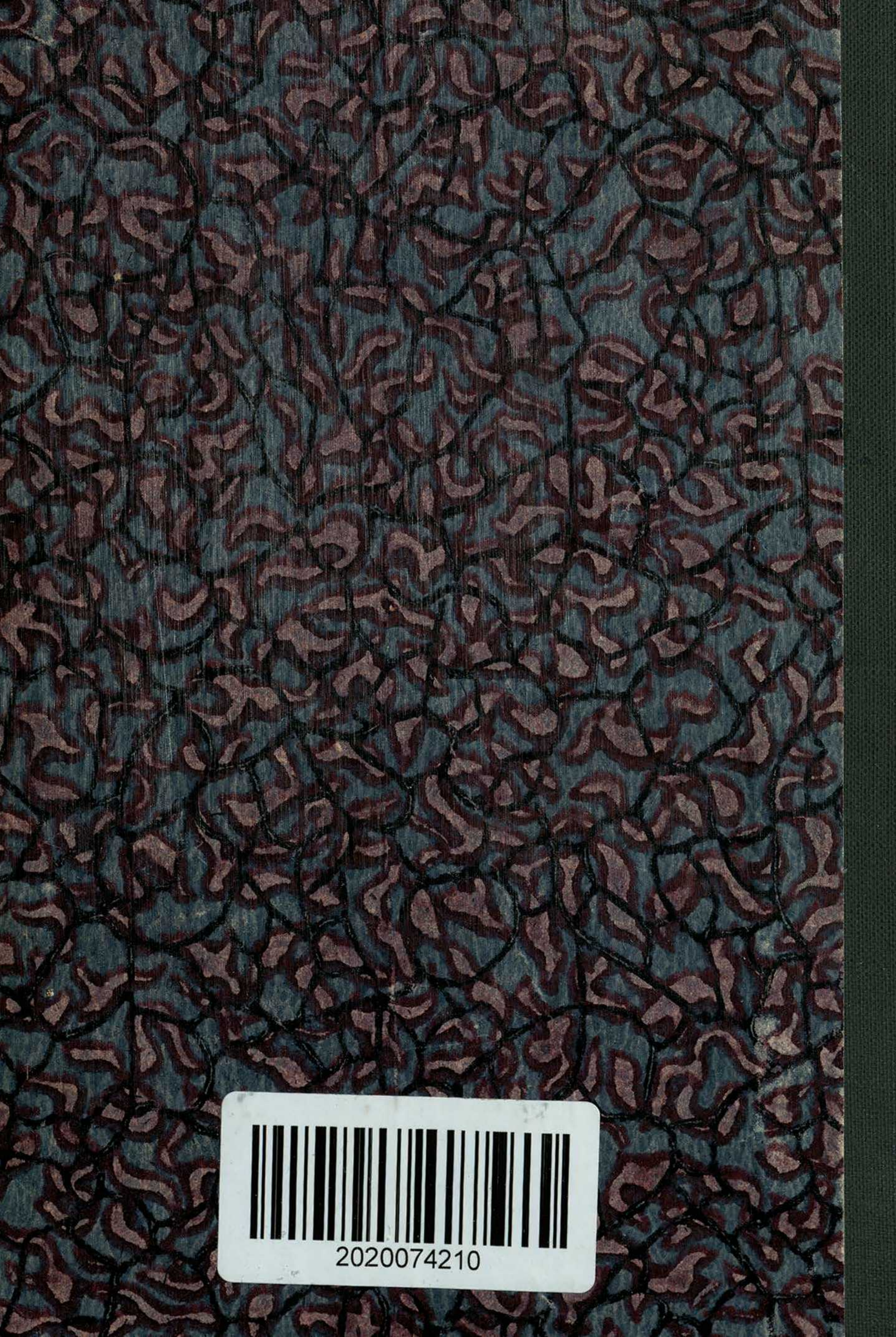
[illegible] [illegible] дефект

спирт не выдают

Прилаг. при этом

за все

[illegible] на получ.


2020074210